

Протокол

№ 3 от 28.09. 2022 года

Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют меню. Информация представлена в столовой на стенде, сайте.	Информация присутствует в полном объеме.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал чистый.	Санитарные нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся моют руки перед едой. Телотушка и заплата чисты.	Правила личной гигиены соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники столовой в санитарной одежде, шапочках, перчатках.	Санитарные нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов осуществляется своевременно. Еда в меру горячая.	Подача своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Правила поведения в столовой обучающимися соблюдаются.	Правила поведения соблюдены.	
Объём и вид пищевых отходов	Отходов мало.	Еда вкусная.	

Члены общественного Совета по питанию:

Солнцева В.А. В.А. Солнцева