

Протокол

№ 4 от 06.10. 2024 года

работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сорокина В.А.

Сметанина Л.В.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Информация присутствует на стенде в столовой и на сайте.	Информация доступна в любое время.	
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. Вспомогательный персонал, обслуживающий столовую, соблюдает правила личной гигиены.	Правила личной гигиены соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники столовой в санитарной одежде, перчатках, шапочках.	Санитарные нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Завтрак накрывается вовремя. Еда в меру горячая.	Подача своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся в столовой ведут себя спокойно.	Правила поведения соблюдены.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходов мало.	Завтрак поправился.	
---	------------------	------------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Соколова ВА ~~Вакс~~
Сметанина ЛВ СГ