

Протокол

№ 6 от 21.10. 2022 года

Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сокенкова В.А. /родитель 3 класса /

Сметанина Л.В. /отв. по питанию /

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют меню. Информация есть в школьной столовой, сайте.	Информация доступна в нашем кабинете	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал, мебель, пол, посуда - чистые	Гигиенические нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся моют руки перед едой. Жидкое мыло есть, одноразовые полотенца есть.	Правила личной гигиены соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Санитарная одежда у сотрудников присутствует.	Санитарно-гигиенические нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Завтрак накрыт вовремя. Еда в миску горячая.	Подача блюд своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	В столовой обстановка спокойная, соблюдают нормы поведения.	Правила поведения в столовой соблюдаются.	
Объем и вид пищевых отходов	Отходов мало.	Еда вкусная, свежая, горячая.	

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л.В.

Сокенкова В.А.