

Протокол
 № 7 от 28.10. 2021 года
 Работы общественного Совета по питанию
 Присутствовали:

Сметанкина Л.В.
Соколова В.А.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Информация имеется на стенде столовой, сайте.	Информация представлена в полном объеме.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Состояние обеденного зала, мебели, посуды, пола - чистое.	Санитарные нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся мыют руки перед едой. Значок для однораз. пользования имеются.	Правила личной гигиены соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	У сотрудников есть спец. одежда, шапочки.	Санитарные нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Столы сервированы вовремя. Еда в меру горячая.	Подача блюд своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся ведут себя в пределах нормы.	Правила поведения соблюдаются.	
Объем и вид пищевых отходов	Пищевых отходов небольшое количество.	Еда вкусная.	

Члены общественного Совета по питанию:

Соколова В.А.
Сметанкина Л.В.