

Протокол

№ 10 от 25.11. 2022 года

Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сметанина Л.В.
Маслакова Е.А.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Блюда соответствуют меню. Информация есть.	Информация доступна в печатном виде.	
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	Сотрудники и обучающиеся соблюдают правила личной гигиены.	Санитарные нормы соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в санитарной одежде, шапочка, перчатки.	Санитарные нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов производится вовремя. Температура в меру горячая.	Температура своевременная	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся соблюдают правила поведения в столовой.	Правила поведения соблюдены.	
Объём и вид пищевых отходов	Отходов мало.	Завтрак вкусный.	

Сметанина Л.В.

Маслакова Е.А.