

Протокол
№ 15 от 13.01. 2022 года
Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Системина Л.В.

Кудрина В.В.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют меню. Информация имеется на сайте, стенде в столовой.	Информация доступна.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал чистый. Мебель, посуда, пол - чистые.	Санитарные нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся моют руки перед едой. Индивидуальные одноразовые платочки имеются.	Правила личной гигиены соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в санитарной одежде.	Санитарные нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов производится вовремя. Еда в меню горячая.	Подача своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся спокойно едят и ведут себя в столовой.	Правила поведения соблюдены.	
Объем и вид пищевых отходов	Пищевых отходов мало.	Детали нравятся еда.	

Системина Л.В. СК

Кудрина В.В. Куд