

Протокол

№ 18 от 03.02 2023 года

Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сметанина ЛВ
Сокколова 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 есть на сайте, стенде в столовой.	Информация доступна в полном объеме.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал чистый (столы, посуда, пол).	Санитарные нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся моют руки перед едой. Дезинфекция полотенец много - имеются.	Правила личной гигиены соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники столовой в санитарной одежде.	Санитарные нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов произведена своевременно.	Подача блюд своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся ведут себя в столовой воспитанно.	Правила поведения соблюдены.	
Объем и вид пищевых отходов	Отходов мало.	Детям нравится еда.	

Сметанина ЛВ. Сф
Сокколова В.А. Вф