

Протокол

№ 21 от 02.03. 2023 года

Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сметанина Л.В.
Маслакова Е.А.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Блюда, реализуемые в столовой, соответствуют меню. Информация есть в столовой на стенде, на сайте.	Информация доступна.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал, мебель, посуда - чистые.	Санитарно-технические нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся моют руки перед едой. Жидкое мыло есть, одно разовое полотенце есть.	Правила личной гигиены соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники столовой - в санитарной одежде, шапочках.	Санитарные нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов произведена вовремя. Еда в меру горячая.	Подача блюд своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся в столовой соблюдают правила поведения.	Правила поведения соблюдены.	
Объем и вид пищевых отходов	Отходов мало.	Дети довольны едой.	

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л.В.

Маслакова Е.А.