

Протокол

№ 22 от 13 марта 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. Информации есть на стенде, сайте.	Информация доступна в полном объеме	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал, мебель, посуда, пол - чистые.	Санитарно-техническое состояние удовлетворительное	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены, мыют руки перед едой.	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 - своевременная. Еда в меру горячая.	Подача своевременная	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся соблюдают правила поведения	Правила поведения соблюдены	
Объем и вид пищевых отходов	Отходов мало.	Еда вкусная	

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л.В.

Маслакова Е.А.