

Протокол

№ 1 от 12 сентября 202 3 года

Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сметанина М.В.
Соколова В.А.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Блюда, реализуемые в столовой, соответствуют меню. Информация имеется на сайте, стенде столовой.	Информация доступна в полном объёме.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал чистый, стены, пол, посуда чистые.	Санитарно-технические нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены: моют руки перед едой. Мыло и полотенца имеются.	Правила личной гигиены соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники, осуществляющие раздачу блюд в санитарной одежде: халаты, шапочки.	Санитарные нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Столы сервированы вовремя. Еда в меру горячая.	Подача блюд своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся ведут себя уважительно.	Правила поведения соблюдены.	
Объём и вид пищевых отходов	Отходов мало.	Еда вкусная.	

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина М.В.
Соколова В.А.