

Протокол

№ 2 от 19 сентября 2023 года

Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сметанина ЛВ.
Секелова ВА.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют меню. Информация есть на стенде, сайте.	Информация доступна в полном объеме	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное (пол, мебель, посуда - чистые)	Санитарно-технические нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся моют руки перед едой. Меню и правила поведения имеются.	Правила личной гигиены соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники столовой в санитарной одежде, перчатках, шапочках.	Санитарные нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка обед - своевременная. Еда в миску горячая.	Подача блюд своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся в столовой ведут себя культурно.	Правила поведения соблюдены.	
Объем и вид пищевых отходов	Пищевых отходов - мало.	Детали убираются	

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина ЛВ. Секелова ВА.