

Протокол

№ 9 от 24.11 2023 года

Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сметанина Л.В.
Попова А.В.

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 и стенде столовой.	Информация доступна в личном кабинете	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал чистый: посуда, стулья, пол чистый. Мебель чистая.	Санитарно-технические нормы выполнены	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся моют руки с мылом. Полотенца имеются. Некоторые обрабатывают антисептиком.	Правила личной гигиены соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники - в санитарной одежде - шапочки, халаты.	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 едят сидя. Грязную посуду убирают со столов.	Правила поведения в столовой соблюдены.	
Объем и вид пищевых отходов	Отходов практически нет.	Съедальность хорошая.	

Члены общественного Совета по питанию:

А.В. Попова
Сметанина Л.В.