

Протокол  
 № 2 от 20.09. 2024 года  
 Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сметанина Л.В.  
Соколова В.А.

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 столовой, сайте.	Информация доступна в полном объеме.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительно; чисто.	Санитарно-технические нормы выполнены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся мыют руки перед едой, и персонал не ест.	Санитарные нормы соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники столовой в санитарной одежде.	Санитарные нормы выполнены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов выполнена вовремя. Еда в меру горячая.	Подача блюд своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся в столовой ведут себя удовлетворительно.	Правила поведения соблюдены.	
Объем и вид пищевых отходов	Отходов нет.	Еда вкусная.	

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л.В.  
Соколова В.А.