

Протокол

№ 3 от 27.09 2024 года

Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сметанина М.В.

Шашанкова Н.С.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню.	Информация доступна.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал, посуда, мебель - чистые	Санитарно-технические нормы соблюдаются.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся моют руки перед едой.	Правила личной гигиены соблюдаются.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в столовой в санитарной одежде.	Санитарные нормы соблюдаются.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов производится своевременно и в меру в горячем виде.	Правила подачи блюд соблюдаются.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся едят спокойно и тихо.	Правила поведения обучающихся соблюдаются.	
Объём и вид пищевых отходов	Отходов мало.	Если детали выносятся.	

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина М.В.

Шашанкова Н.С.