

Протокол № 26

Заседания школьной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания в МКОУ Суводской ОШ.

от 16.03.2022

Комиссия в составе:

1. Воронина А.В.
2. Дрынкина Е.П.
3. Белоусова Е.В.

Цель проверки: Максимально полная продукция, наименьшее количество отходов. Минимальные требования

В ходе проверки удовлетворённости меню и качества готовых блюд нарушений не выявлено (выявлено). На завтрак Машиа шуршиа маломаша  
и машой иршик, бутерброд с сыром, чай с сахаром  
Продукция соответствует (не соответствует) меню, весу. одною, мучо  
варёное

Выводы: 1. Максимально полная продукция соответствует  
минимальным требованиям меню соответствует  
количественное соответствие соответствует  
долье. Относительно качества очень трудно,  
спшио. Минимум отходов  
отметить иногда минимальные  
требования при работе в автоматическом  
режиме нормально, норма есть

РЕШИЛИ:

1. Считать организацию горячего питания учащихся в школьной столовой удовлетворительной
2. Предоставить информацию о горячем питании в школе родителям на родительских собраниях.
3. Осуществлять постоянный контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции.
4. Продолжить формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Воронина А.В. В -

Дрынкина Е.П. С -  
Белоусова Е.В. С -