

Протокол № 30

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

от 10.04.2016г

Комиссия в составе:

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

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований

В ходе проверки удовлетворённости меню и качества готовых блюд нарушений не выявлено (выявлено). На завтрак каша пшенная молочная

с маслом и кефиром, чай в самоваре, бутерброд с

Продукция соответствует (не соответствует) меню, весу.

маслом
сметаной
сметаной

Выводы:

Меню соответствует утвержденному меню и гигиеническим нормам. Соблюдаются гигиенические требования. Зал приема пищи чистый, проводится ежедневная уборка в соответствии с требованиями.

РЕШИЛИ:

1. Считать организацию горячего питания учащихся в школьной столовой считать 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.

Белоусова Е.В.

[Подпись]

Дрынкина Е.П.

[Подпись]

Воронина А.В.

[Подпись]