

Протокол № 5

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

от 28.09.2026г

Комиссия в составе:

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

Цель проверки: Поддержание надлежащего качества приготовленной продукции.

В ходе проверки удовлетворённости меню и качества готовых блюд нарушений не выявлено (выявлено). На завтрак кошеник и вареники рубленые с беконом и картофелем, макароны с сыром.

Продукция соответствует (не соответствует) меню, весу.

на с соевым, цельнозерновой макаронной - макарон.

Выводы: Отмечается наличие, у ряда в столовой имеют нарушения: обращают внимание на то что перед тем как мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с мыльной пеной. Сотрудники соблюдают гигиену. При работе с продуктами, перчатками.

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.

А.В. Воронина

Е.В. Белоусова

Е.П. Дрынкина