

Протокол № 7
Заседания школьной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания в МКОУ Суводской ОШ.

от 13.10.2016 г.

Комиссия в составе:

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

Цель проверки: Температурные показатели реализации блюд по меню СанПиН. Наличие рецептур для реализации блюд.

В ходе проверки удовлетворённости меню и качества готовых блюд нарушений не выявлено (выявлено). На завтрак наше мясное блюдо со сметаной, картошкой, овощами.

Продукция соответствует (не соответствует) меню, весу. корректировка рецептур

Выводы: Температурный режим соответствует реализации блюд. Рецепты соответствуют требованиям СанПиН. Члены комиссии ознакомлены с документацией по организации питания, имеют хорошие знания качества процесса приготовления пищи, соблюдение требований СанПиН и рекомендаций Роспотребнадзора.

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.

Дрынкина Е.П.
Белоусова Е.В.