

ПРОТОКОЛ N 9

от 18 апреля 2017 года

проверки организации питания в МОУ СШ №2, проведенной 18 апреля 2017 г. Управляющим советом.

Проверку осуществляли члены Управляющего совета МОУ СШ №2 Корниенко Н.Ю., Долгушина Т.В., Щёлокова Алина, Анурина Анастасия.

Цель проведения проверки: Осуществление контроля за работой столовой, буфета.

Заключение по результатам проверки:

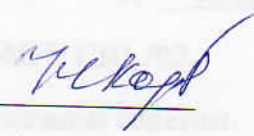
1. Питание организовано в соответствии с едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях; продукты, не рекомендуемые для продажи в школьных буфетах, отсутствуют. Меню сбалансировано.
2. Питание школьников организовано в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий; питьевая вода – свежая.
3. Обеденный зал школьной столовой, мебель, посуда – чистые. Проведена замена чайников для напитков и воды. Однако, некоторые стулья нуждаются в ремонте или обновлении.
4. Оборудование для мытья посуды, приготовления пищи, мармит – в рабочем состоянии.
5. Во время проведения проверки подавались блюда в соответствии с заявленным меню. Органолептическая оценка блюд показала высокий уровень их вкусовых качеств.
6. В продаже имелась выпечка (пирожки, ватрушки) с высоким уровнем вкусовых качеств.
7. Вес порций соответствует заявленным в меню.
8. Тенденция более правильного отношения к питанию у обучающиеся начальных классов (съедают порции, меньше оставляют).

РЕКОМЕНДАЦИИ :

1. Продолжать просветительскую работу, пропаганду рационального питания среди родителей и обучающихся.
2. Сотрудникам столовой не снижать вкусовых качеств приготовленных блюд; по возможности, расширять ассортимент, подавать блюда максимально горячими.

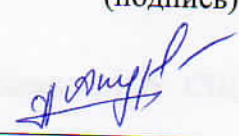
3. Сотрудникам столовой соблюдать правила вежливого обслуживания обучающихся и членов коллектива школы.

Председатель Управляющего совета Н.Ю.Корниенко



(подпись)

Член Управляющего совета А.Анурина



(подпись)

Директор школы Т.В.Долгушина



(подпись)