

Протокол № 12.

Время

от 24.11.2022г.

09:50.

Оценка качества питания учащихся в школьной столовой

Фрискутниковыми: 1. Курманова Ч.А.

2. Сергеева Ю.В.

3. Козерина Е.В.

Произведено проверка качества питания 2-3 классов с 9⁴⁵ - 9⁴⁵

Установлено: 1. Меню соответствует заявленному. Информационной картой меню в родительской группе, на уровне соц. сетей.

2. Проведена внеочередная уборка, столов, скамейки шестое - расставлено по классам.

3. Работники столовой одеты в спецодежду (фартук, кофак, перчатки)

4. Дети-жестокое по классам

помощью покрывают на стол.

5. Перед входом в столовую, дети

10

моют руки.

Удобившись мылом, пенное
моло в кастрюлю, вскипятить воду,
армика работает.

6. Сложнее всего коренья:

коренья поре, побольше баночку,
кашица из шиповника, сок в т/м.

Жидко в горячей воде, поре
запросто растон. Сливки, молоко.

В мору саленно. Вкусное коренья
отличное. Хлеб свежий, каша
насыщенного вкуса, жареный очень большие.

7. Фрагменты белого присутствия.

8. После приема пищи - уборка посуды,
вечерняя уборка, порошок в стиральную
машину.

В ходе проверки включено:

- итай кухонных работников не
допускается. (нет повара, второго,
нет второй посудницы, уборщица)

в связи с нехваткой персонала,
работники курсы переучивания

Рекомендовано:

- 1 Организовать курсы в школе в
рамках урока. Договор о вакансии
по 10 минут, уведомить тему о питании.
- 2 Привлечь психолога для проведения
лекций среди учащихся о пользе и
пользующие питанием в школе.

Сергеева Ю.В. АИ
Козарина И.И. ИИ
Курманова В.А. СВ