

Протокол № 10
контроля за организацией горячего питания
обучающимися МБОУ СОШ № 9 с. Каменка

от 16.12.2024г.

Всего листов комиссии - 5 шт.

Присутствует - 5 шт.

Известно для:

1. Контроль организации питания: культура организа-
ции питания; количество пищевого отхода;
соблюдение норм готовой продукции.

Слушали Берек Наталью Сергеевну. Она познакомила с
результатами проверки пищеблока школы и
обеденного зала.

На момент проверки в обеденном зале чисто,
обеденные столы и стулья аккуратно расставлены.
За каждым столом закреплены столик, который
работники пищеблока накрывают к началу пере-
мены. Столы красиво и аккуратно сервированы.

В обеденном зале три раковины для мытья рук,
мыло имеется в достаточном количестве, бактери-
ные полотенца, имеются антисептики, санфетки,
рециркуляторы воздуха в обеденном зале и на
пищеблоке.

Нормы готовки блюд соблюдаются, соответствует
возрастным нормам и меню, которое находится
на информационном стенде в обеденном
зале.

Обработан контрольный заброс отходов:

14 - 10%

5-9 - 6%

0,33 - 9%

Обучающиеся хорошо следуют призывам к
отделению пищи.

Н.С. Коркина И.К.
Н.С. Коркина И.К.
Берек Наталья С.
Васильева С.А.
Бабаев - Бабаев И.С.