

Протокол
Проверки организации столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией подгруппы контроля

Дата проверки: 28.11.2024 г.
 Время проверки: 09.00 - 10.00

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Подгруппы контроля в составе:

1. Сурова - Елена - 3 "Т"
2. Чиропова - Анна - 2 "Б"

В ходе проверки установлено:

1) Блюда сбалансированы по калорийности, содержанию витаминов и минеральных веществ.

2) В ассортименте есть супы, гарниры и десерты.

3) При подаче блюд соблюдаются санитарные нормы.

4) Работники столовой одеты в спецодежду.

5) Работники столовой соблюдают правила личной гигиены.

6) Работники столовой соблюдают правила пожарной безопасности.

7) Работники столовой соблюдают правила техники безопасности.

8) Работники столовой соблюдают правила этикета.

9) Работники столовой соблюдают правила поведения.

10) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

11) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

12) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

13) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

14) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

15) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

16) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

17) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

18) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

19) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

20) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

21) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

22) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

23) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

24) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

25) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

26) Работники столовой соблюдают правила безопасности.

27) Работники столовой соблюдают правила безопасности.