

ПРОТОКОЛ № 4

от 17.02. 2025 года

комиссии по общественному контролю
за организацией горячего питания детей в столовой
МОУ «Ерёминогорская ООШ»

Присутствовали: Бенцева Т. М.
Тригорьева Н. В.
Треснякова М. В.
Увейкина О. В.
Жирова Н. А.

Объект контроля	Результаты контроля	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Наличие информации на стенде в обеденном зале.	Реализуемые блюда соответствуют десятидневному меню. Ежедневное меню размещается на стенде.	
Санитарное состояние обеденного зала (чистота мебели, посуды, пола)	Соответствует санитарным нормам.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками пищеблока	Правила личной гигиены соблюдаются обучающимися и поваром.	
Наличие и состояние санитарной одежды у повара, осуществляющего раздачу готовых блюд (маска, перчатки, головной убор)	Поваром используется санитарная одежда.	
Своевременная сервировка обеденных столов	Сервировка столов проводится своевременно.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Правила поведения в столовой соблюдаются.	
Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	Пищевых отходов минимальное количество (каша)	

Председатель комиссии общественного контроля: Триф. Н. В. Тригорьева

ПРОТОКОЛ № 1

от 13 сент. 2024 года

комиссии по общественному контролю
за организацией горячего питания детей в столовой
МОУ «Ерёминогорская ООШ»

Присутствовали:

Бенцева Т. И.
Григорьева Н. В.
Тресвицкая М. В.
Цветкова О. В.

Объект контроля	Результаты контроля	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Наличие информации на стенде в обеденном зале.	Приготовленные на завтрак и обед блюда соответствуют меню, расположенному на информацион. стенде.	
Санитарное состояние обеденного зала (чистота мебели, посуды, пола)	Обеденный зал соответствует санитарным нормам. Посуда чистая.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками пищеблока	Травма личной гигиены соблюдаются.	
Наличие и состояние санитарной одежды у повара, осуществляющего раздачу готовых блюд (маска, перчатки, головной убор)	Поварам прише нажета головной убор и специальная одежда.	
Своевременная сервировка обеденных столов	Сервировка столов проводится своевременно.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Травма поведения обучающимися соблюдаются.	
Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	Отходов минимальное количество (каша утра.)	

Председатель комиссии общественного контроля:

Григорьева Н. В.

ПРОТОКОЛ № 2

от 20.11. 2024 года

комиссии по общественному контролю
за организацией горячего питания детей в столовой
МОУ «Ерёминогорская ООШ»

Присутствовали: Бенцуква Т. М.
Тригорьева Н. В.
Везице И. Н.
Цветикова О. В.

Объект контроля	Результаты контроля	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Наличие информации на стенде в обеденном зале.	Реализуемое блюдо на завтрак и обед соответствует меню, расположенному на стенде.	
Санитарное состояние обеденного зала (чистота мебели, посуды, пола)	Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками пищеблока	Правила личной гигиены соблюдаются.	
Наличие и состояние санитарной одежды у повара, осуществляющего раздачу готовых блюд (маска, перчатки, головной убор)	Поваром применяются головной убор и специальная одежда.	
Своевременная сервировка обеденных столов	Сервировка столов проведена заблаговременно.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся соблюдают правила поведения в столовой.	
Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	Пищевых отходов мало. В основном плохо едет каша.	

Председатель комиссии общественного контроля: Триф- Н. В. Тригорьева

ПРОТОКОЛ № 3

от 15.01. 2025 года

комиссии по общественному контролю
за организацией горячего питания детей в столовой
МОУ «Ерёминогорская ООШ»

Присутствовали: Бекueva Т. М.
Тригорьева Н. В.
Турскаякова Т. В.
Уварова О. В.

Объект контроля	Результаты контроля	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Наличие информации на стенде в обеденном зале.	Приготовленные блюда на завтрак и обед соответствуют утвержденному меню. (Настоя на стенде)	
Санитарное состояние обеденного зала (чистота мебели, посуды, пола)	Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками пищеблока	Правила личной гигиены соблюдаются и обучающимися и поварами.	
Наличие и состояние санитарной одежды у повара, осуществляющего раздачу готовых блюд (маска, перчатки, головной убор)	Повар применяет головной убор и специальную одежду.	
Своевременная сервировка обеденных столов	Сервировка столов проведена своевременно.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся соблюдают правила поведения в столовой	
Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	Пищевых отходов минимальное количество.	

Председатель комиссии общественного контроля: Тур- Н. В. Тригорьева