

Муниципальное казенное общеобразовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа №7
города Слободского Кировской области
(МКОУ СОШ №7 г. Слободского)

ПРОТОКОЛ

комиссии контроля за организацией горячего питания детей

23 сентября 2022 года

Время: 09.50 ч.

Присутствовали:

- Воробьева Л.А.
- Колосовская Л.А.
- _____

Комиссия определила:

№ п/п	Показатель	Фактическое значение показателя/ да, нет	Замечания/ Предложения/ Примечания
1.	Меню:		
1.1	Наличие в обеденном зале фактического ежедневного меню	Да	
1.2.	Наличие на сайте школы примерного меню	Да	
1.3.	Соответствие фактического меню примерному меню по составу и выходу блюд в день проверки	Да	
2	Контроль безопасности готовой продукции		
2.1.	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	Да	
2.2.	Бракераж проводится своевременно	Да	
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся		
3.1.	Наличие мыла, дезсредства	Да	
3.2.	Наличие сушилок, полотенец	Да	
3.3.	Мытье рук обучающимися (наблюдение)	Да	
3.4.	Проводится обработка столов после каждого приема пищи	Да	
3.5	Применение рециркулятора в помещении столовой	Да	
4.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (наличие мебели, столовой посуды, наличие салфеток, чистота)	В наличии мебель(столы, достаточное количество табуреток, скамеек). Имеются на	Увеличить количество табуреток

Муниципальное казенное общеобразовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа №7
города Слободского Кировской области
(МКОУ СОШ №7 г. Слободского)

ПРОТОКОЛ

комиссии контроля за организацией горячего питания детей

23 сентября 2022 года

Время: 09.50 ч.

Присутствовали:

- Воробьева Л.А.
- Косоркина Л.А.
- _____

Комиссия определила:

№ п/п	Показатель	Фактическое значение показателя/ да, нет	Замечания/ Предложения/ Примечания
1.	Меню:		
1.1	Наличие в обеденном зале фактического ежедневного меню	Да	
1.2.	Наличие на сайте школы примерного меню	Да	
1.3.	Соответствие фактического меню примерному меню по составу и выходу блюд в день проверки	Да	
2	Контроль безопасности готовой продукции		
2.1.	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	Да	
2.2.	Бракераж проводится своевременно	Да	
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся		
3.1.	Наличие мыла, дезсредства	Да	
3.2.	Наличие сушилок, полотенец	Да	
3.3.	Мытье рук обучающимися (наблюдение)	Да	
3.4.	Проводится обработка столов после каждого приема пищи	Да	
3.5	Применение рециркулятора в помещении столовой	Да	
4.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (наличие мебели, столовой посуды, наличие салфеток, чистота)	В наличии мебель(столы, достаточное количество табуреток, скамеек). Имеются на	Увеличить количество табуреток