

от 11.11.2025г.

По итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ "Кураевская СШ".

цель: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований при работе в столовой, персонал и оборудование.

члены комиссии:

Катеринчук Ф.С.

Иванова Ю.В.

Гомочкина И.В.

Маурашова С.А.

Марченко А.С.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по срокам приготовления, obed нравится детям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации отметили, что качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

3. При входе в столовую стоят дежурные учителя, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковина, мыльница, сушат руки при помощи электросушитель.

4. В обеденном зале накрыты столы накрывают для 4-х обучающихся, соблюдают безопасную дистанцию.

5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Предложения:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о правилах правильного питания.

2. К. руководителем учить следить за поведением детей за столом.

Замечаний нет.