

Зайва С. А. - З
Пескураева Н. М. - Л
Муравьева Т. А. - му

21 ноября 2023 года

Общественная комиссия
за качеством органи-
зации питания в
школьной столовой
с. Потык

Проверим ведение
журналов, хранение
продуктов в холодиль-
нике и в морозильни-
ке, хранение гроб. Все
соответствует норме.

Выводы и рекомендации
на тетради сделать
быть таблички.

Руководитель - Тюю З

/Зверева Т. Ю./

Члены комиссии:

Муравьева Т. А. - му

Пескураева Н. М. - Л

Зайва С. А. - З

11.09.2023.

Составлено заседание комиссии по контролю за качеством организации питания в столовой школы с. Топчих.

1. Зверева Т. Ю. - председатель
2. Зава С. А. - заместитель
3. Печурова Н. М. - член комиссии
4. Муравьева Т. А. - член комиссии

Т. Ю. З

11.10.2023

Все члены комиссии провели рейд в школьную столовую и проверили качество питания. Все соответствует требованиям СанПиНа.

Зверева Т. Ю. - Т. Ю. З

Зава С. А. - З. А.

Печурова Н. М. - П. М.

Муравьева Т. А. - М. У.

Протокол № 1

заседание комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе с. Топчих от 11 октября 2023 года

Присутствовали: все члены

комиссии.

Повестка же

1. Результаты рейда по-
лиции по контролю
за организацией и ка-
чеством питания обу-
чающихся в октябре 2013.
Составление отчета по
результатам проверки по-
лучено питания в школе.

По первому вопросу присутствуй-
те на заседании 9-АТ
Исходный № А.

Питание учащихся зани-
жено отчета по результатам
рейда в октябре 2013.

Комиссией отмечено, что
на время проверки

1. Дефекты массового
производства в столо-
вой обнаруживаются.

2. Проверка качества кака-
ше питания осуществляется
регулярно, оперативно сменами
бригады поваров комиссии

3. Уменьшение документов из
микроавтобуса в школе

4. В ходе проверки рацион пита-
ния соответствовал учебно-
данным меню. После приема

пониженными качествами каменным утратило качество газовой проводимости, и при выдерживании

5. Санитарные составные ставятся помещением и крими полагается соблюдать требования по гигиене и обработке стальной и крими посуды.
6. Иметься в достаточном количестве укомплектованное для мытья рук.
7. Иметься все документы на соответствие требованиям, сертификация качества.
8. Проба микробиологическая) имеется в нужном количестве.
9. В каждой холодильной, морозильной камере имеется градусник (температурный режим выдерживается)
10. При уходе за ней отходит не более 10% от объема дна.
11. Санитарное качество работы некачественно и имеются нарушения санитарии

Выводы и рекомендации:

1. Определить статус организации по санитарии