

Протокол № 17

По контролю за организацией и качеством питания в МДОУ Красненской ОМ от 05.05.2026г.
Присутствовали.

- 1) Редкова П. В. - ответственная за питание
- 2) Сандакова А. В. - представитель родительской общности.
- 3) Ильин П. - представитель родительской общности.

Цели проверки.

- 1) Соответствие рациона меню.
- 2) Качество блюд
- 3) Санитарное состояние помещений
- 4) Соблюдение норм гигиены

Проверкой было установлено.

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям. Вкусовое качество достаточно высокое, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

У входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, используют дез. средства, в (об) столовой (соо) каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

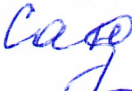
Все классные руководители сопровождают свои классы.

Повар соблюдает гигиенические требова-
ния при работе в столовой (маски, перчатки,
спец одежда).

Нарушений не выявлено.

с протоколом повар ознакомлен 

Рёдорова Т. В. 

Сандакова А. В. 

Воробьева  С. П. 