

Протокол №3

По контролю организации и качества питания в МБОУ Крайнемака ОЦ от 6.10.2026

Присутствовали:
1) Федорова Л.В. - ответственный за питание
2) Сивакинкова В.И. - представитель родительского общества
3) Костенко Е.А. - представитель родительского общества
цели проверки:

организации питания учащихся
2) наличие документов по организации питания
3) Работа школьной столовой, санитарное состояние
4) изучение качества готовой пищи.

Проверкой было установлено

Учащиеся 7 класса питаются во время перемен. В строго определенное время, организованность перемен 20 мин. Классные руководители (педагоги) сопровождают детей в столовую. Наличие меню в доступе для всех обучающихся. Рацион питания соответствует утвержденному меню.

Термусы взятые на гигиеничность соответствуют нормам.

В обеденном зале чисто уютно, зал оборудован столовой мебелью. Ежедневно ведется журнал бракеража пищевых продуктов. Технологическое оборудование и инвентарь маркированы санитарное состояние школьной

столовой удовлетворительное
качество готовой пищи соответствует
нормам.

вагоны

- 1) имеется плановая работа
всех по организации питания,
- 2) документ по организации питания
имеется
- 3) Качество готовой пищи соответ-
ствует нормам
с протоколом повар ознакомлен

Редорова Т. В. Акт

Хостенко Е. А. Космф.

Синявченко В. И. Вул-