

Тренировка № 14  
от 20.09.2020.

Тренировка для: Проверка организационных мероприятий  
в период работы Усоурно.

Участники группы: 1. Муратова Л.Н.  
2. Шварова Л.М.  
3. Дуга В.В.

Провели проверку мероприятий в столовой  
столовой. Продукты привозят по в меню  
и в меню ЛМ. Продукты свежие, и имеют  
сертификаты. Температура блюд приносят  
сразу 10<sup>ми</sup> дневного меню. Меню на  
команде есть и есть. Подача в горячем,  
молочка и напитки присутствуют.  
Дети рассаживаются за столами  
со стороны пребывания Роспотребнадзора.  
Ремонт соблюдается. Блюда сервированы  
свежими, выдерживаются за 5 мин. до звонка.  
Кухня и поварское сообщество продукты  
соблюдается. Тренировки нет. В столовой  
чисто и уютно. Санитарные меры  
более важны, и есть горячая вода.

Подписи по меню:  
Мур - Муратова Л.Н.  
Швар - Шварова Л.М.  
Дуга - Дуга В.В.

Протокол № 15  
от 09.10.2020

Товарищи глас: Проверка организации питания  
в школьной столовой

Инициаторы группы: 1) Колупаева ЛА - мать 7г-2кл.  
2) Митяева ЛА - мать 7г-4кл.  
3) Дудя ВВ - мать 10г-по классу.

Прошли проверку организации питания в  
школьной столовой в четверг. На момент проверки  
дети завтракали. Питание состоит из двух  
блюд по выбор. Блюда подается естественным  
манером. Дети выбирают блюда по желанию. Цена  
составляет, в среднем блюда естественной уличной  
му в меню. Меню по количеству дней и времени.  
Работники в масках и перчатках. Присутствие  
продуктов соблюдаются и поварские средства  
всего необходимого работниками. Проверили  
блюда приготовления за 5 минут до звонка. Проверили  
меню. В столовой чисто, работные работники

Подписи комиссии  
Колупаева ЛА - Мухоморова  
Митяева ЛА - Мухоморова  
Дудя ВВ - Дудя

## Протокол N 16

от 10.11.2020

Повестка дня: Проверка организации питания в школьной столовой.

- Инициативная группа: 1) Муратова Л. А. – мать ученика 2 класса;
- 2) Швалева Л. А. – мать ученика 4 класса;
- 3) Еговцева В. С. – мать воспитанника детского сада.

Провели проверку организации питания в школьной столовой с. Уссурка.

На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Питание состоит из двух блюд на выбор. Блюда подаются свежеприготовленные. Стоимость и выход блюда соответствует указанному в меню. На стол накрывается за 5 мин до звонка. Дети едят с аппетитом. К моменту прихода детей, блюда достигают нормальной t, никто не обжигается.


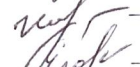

Имеется 10-ти дневное меню. Блюда готовятся согласно ему. На стенде имеет меню, с энергетической ценностью в ккал. Фрукты, овощи, компоты, кисели, рыба, мясо – все это есть в ассортименте меню.

Опрос учеников показал, что питание им нравится, готовят вкусно. Это подтверждает, то как они едят с аппетитом. Отходов практически нет.

Повара работают в спец. одежд, маске и перчатках.

В столовой чисто, рабочая атмосфера.

Подписи комиссии:

 – Муратова Л. А.  
 – Швалева Л. А.  
 – Еговцева В. С.

## Протокол N 17

от 10.12.2020

Повестка дня: Проверка организации питания в школьной столовой.

Инициативная группа: 1) Муратова Л. А. – мать ученика 2 класса;

2) Швалева Л. А. – мать ученика 4 класса;

3) Еговцева В. С. – мать воспитанника детского сада.

Родителями была проведена проверка организации питания в школьной столовой с. Уссурка. По итогам, которой, замечаний не выявлено. На кухне и в зале был полный порядок, горячий завтрак, блюда на выбор, по отзывам детей, - всё вкусно и сытно. Блюда подаются горячими, свежеприготовленными.

Работа ведется согласно 10-ти дневному меню. Блюда готовятся согласно ему. Стоимость и выход блюд, соответствует.


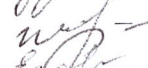

Качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Емкости с крупами стоят на поддонах. Ведется бракеражный журнал поступающего сырья. Ежедневно берутся пробы готовой продукции, что подтверждает бракеражный журнал готовой продукции. А так же отбор и хранение суточных норм.

Повара работают в спец. одежд, маске и перчатках.

Строго соблюдается график работы столовой и система рассадки детей (не более пяти человек за одним столом). На умывальнике есть мыло, средство для дезинфекции рук и одноразовые полотенца.

Классные руководители начальных классов и/ или учителя сопровождают детей в столовой и следят за чистотой рук и рассадкой.

Подписи комиссии:

 Муратова Л. А.  
 Швалева Л. А.  
 Еговцева В. С.