

9	В столовой работает буфет, в котором дети и работники могут приобрести выпечку собственного приготовления, кондитерские изделия, горячие первые и вторые блюда, салаты, соки в индивидуальной упаковке, чай и другие напитки.	да	
10	Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Вид и объем.	да	

II Раздел. Соблюдение санитарных норм и культуры обслуживания в столовой и пищеблоке

1	Уборка проводится после каждого приема пищи	да	
2	Посуда не имеет сколов и трещин	да	
3	К приходу детей столы накрыты	да	
4	В столовой не обнаружено насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности (визуально)	да	
5	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	да	
6	У поваров столовой имеется соответствующая спецодежда, головной убор и обувь, используются средства индивидуальной защиты (маска, перчатки), отсутствуют украшения (серьги, кольца, цепочки, браслеты, броши и т.п.)	да	
7	В столовой имеется достаточное количество столов и посадочных мест.	да	

5. Ваше мнение после снятия пробы с готовой продукции (подчеркните):

Вкусно / не очень / не вкусно

6. Подписи: Вайц
Кеуф

ПРОТОКОЛ

результата посещения школьной столовой МАОУ СОШ № 8
представителями родительской общественности

1. Члены комиссии

Вайсенбургер Н.В.
Копылова И.А.

2. Дата посещения

08.06.2022 г.

3. Время посещения столовой: 10 ч, приём пищи: завтрак / обед (подчеркнуть)

4.

№ п/п	Контролируемый параметр	Отметка о проверке: соответствует/ не соответствует	Примечание
<i>I Раздел. Соблюдение норм реализации готовых блюд и изделий, а также утилизации отходов</i>			
1	Имеется цикличное 4х недельное меню	да	
2	Размещено ежедневное меню, соответствующее цикличному 4х недельному меню, утвержденное директором	да	
3	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню	да	
4	В Учреждении создана бракеражная комиссия	да	
5	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж, с записью в соответствующем журнале	да	
6	Вес готовой пищи соответствует весу заявленному в меню	да	
7	На каждое приготовленное блюдо (изделие) имеется утвержденная технико-технологическая карта	да	
8	Температура горячих блюд (супы, соусы, напитки) при раздаче не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 градусов, холодные супы и напитки – не выше 14 градусов	да	