

9. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Вывод: в Базовой общеобразовательной школе Филиала СГПИ в г. Железноводске организовано предоставление горячего питания обучающихся 1, 6-9 классов. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Ежедневно соблюдать требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Директор Базовой общеобразовательной школы
Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В. Решетникова

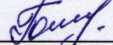
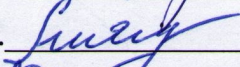
ВРИО заместителя директора по УВР
Базовой общеобразовательной школы
Филиала СГПИ в г. Железноводске

А.А. Шумейко

Директор ООО «Кейтеринг-КМВ»

Т.В. Мнаçаканя

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Голубева Ю.Н. 
2. Калинин А.И. 
3. Лобач Н.С. 