

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.

Питание школьников разведено по времени.

Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется поваром, проводится бракераж готовой продукции.

4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

6) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

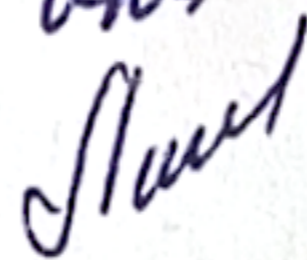
- 1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании
- 2) Сделать ремонт столовой.

Подписи членов комиссии :

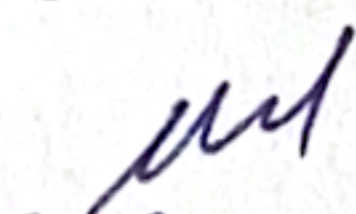
Демина Е.А :



Мужнюк С.Е.



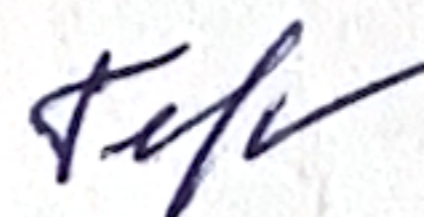
Шенберг Е.К.



Волкова Л.В.



Терехова О.А.



Панин Е.

