



утверждено и согласовано. Вывешено в обеденном зале. Блюда приготовлены в соответствии с рецептурой и соблюдением технологий. Качества пищи соответствует нормам. Выход продукции при контрольном измерении соответствует нормам, отраженным в меню. Количество порции соответствует количеству учащихся. Реализация запрещенных продуктов не производится.

Ведется документация: бракеражный журнал готовой и сырой продукции, Журнал соответствия качества продукции, журнал осмотра сотрудников пищеблока.

В обеденном зале столы после каждого приема пищи моются горячей водой с моющими средствами. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Для раздачи порционных блюд используются подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к столу рядом с моечным.

Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности во вторую половину дня (занятие в кружках, секциях). Школьная столовая обеспечивает всех учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы школы.

Сотрудники столовой здоровы, жалоб нет. Внешний вид соответствует, доброжелательны и внимательны к детям.

Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной.

Социальный педагог: Баяхметова А.М.

Медицинский работник: Феллер В.В.

Родительский комитет: Пономарева А.Л.

