

Справка

по итогам проверки организации горячего питания в столовой гимназии.

Цель проверки: качество и организация питания

Время проверки: 01 марта 2021г. 9:30 (завтрак 1-4 классы); 10:30 (обед)

Члены комиссии: Рачева Г. М. (представитель 4 "Б" класса)

Шилаева А. А. (представитель 5 "А" класса)

Медведева Е. А. (представитель 5 "А" класса)

Зозина Е. Г. (представитель 5 "Б" класса)

Метод проверки : посещение школьной столовой во время приема пищи, беседа с поворами и учащимися, дегустация блюд.

Проверкой было установлено:

Меню на 01.03.2021г.:

завтрак

салат из моркови с изюмом;

каша из хлопьев овсянных "Геркулес" жидкая ;

сыр голландский;

масло сливочное;

булочка школьная;

Какао с молоком сгущенным (2-й вариант)

обед

салат из квашеной капусты с луком;

суп картофельный с бобовыми (1-й вариант);

тефтели из говядины паровые;

каша гречневая рассыпчатая;

хлеб пшеничный;

кисель из концентрата плодового или ягодного с вит.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование

ления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и щими свойствами.

дается температурный режим. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. юй размер порций, с учетом детского возраста, низкие вкусовые качества какао, ставлениям членов комиссии о здоровой пищеат из капусты чрезмерно кислый.

на зона гигиены, установлены умывальные раковины для мытья рук, кидкого мыла. Также установлены дозаторы с дезинфицирующим средством. Уборк ред каждым приемом пищи (протираются столы; при необходимости, пол).

е учащиеся могут попить воду, не проходя для этого через всю столовую. Расстояние ветствии с санитарными требованиями. Все сотрудники пищеблока используют и. В помещении столовой соблюдается порядок и чистота. Учащиеся питаются строг

ений не выявлено.

какао на другой напиток (чай с молоком);

о йогурт.



А. 

А. 

