

Справка

по итогам проверки организации горячего питания в столовой гимназии.

Цель проверки: качество и организация питания

Время проверки: 08 сентября 2020г. 8:30 (завтрак 1,2 классы)

Члены комиссии: Зотеева Ирина Юрьевна (представитель 2 "Б" , 8 "А" классов)

Шиляева Анна Андреевна (представитель 5 "А" класса)

Рузайкина Елена Викторовна (представитель 10 "Б" класса)

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

Проверкой было установлено:

Меню на 08.09.2020г.:

завтрак

пудинг паровой;

сгущенное молоко;

чай с сахаром;

обед

салат из свеклы отварной;

рассольник ленинградский со сметаной;

рыбные хлебцы;

рис припущенный;

хлеб пшеничный;

хлеб ржаной;

кисель из концентрата.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.

При раздаче горячих блюд соблюдается температурный режим. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о здоровой

пище. Члены комиссии отметили большой размер порций, с учетом детского возраста.

При входе в столовую организована зона гигиены, установлены умывальные раковины для мытья рук, оборудованные дозаторами для жидкого мыла. Также установлены дозаторы с дезинфицирующим средством. Уборка обеденного зала производится перед каждым приемом пищи (протираются столы). Расстояние между столами увеличено, в соответствии с санитарными требованиями. Все сотрудники пищеблока используют индивидуальные средства защиты. В помещении столовой соблюдается порядок и чистота. Учащиеся питаются строго по установленному расписанию.

По результатам проверки: нарушений не выявлено.

Члены комиссии: Зотеева И. Ю. 

Шиляева А. А. 

Рузайкина Е. В. 