

Меню на 01.02 2024г. состоит из:

Завтрак:

1. Салат из свежих овощей
2. Биточки из мяса с соусом
3. Макаронные изделия от
4. Чай с лимонном
5. Хлеб изюмный

Обед:

1. —
2. —
3. —
4. —
5. —
6. —

Объем выданных блюд соответствует (не соответствует) технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки (в баллах):

Завтрак:

1. Салат из свежих овощей 5
2. Биточки из мяса с соусом 5
3. Макаронные изделия от 5
4. Чай с лимонном 5
5. Хлеб изюмный 5

Обед:

1. —
2. —
3. —
4. —
5. —
6. —

7. Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии (отсутствуют).

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются (не соблюдаются).

8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном (неисправном) состоянии. Ремонт требуется (не требуется):

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.


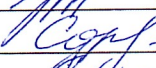
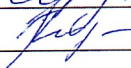
Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками или колпаками.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 6 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии (отсутствует) жидкое мыло, электрополотенца.

Выводы:

Состояние горячего питания удовлетворительное

Рекомендации:

	/ Мальцева М. В.
	/ Сорокина Е.В.
	/ Белых Н.Н.
	/
	/
	/