





Меню на 12.12 2023 г. состоит из:

Завтрак:

1. —
2. —
3. —
4. —
5. —

Обед:

1. Салат из жареного горошка
2. Суп картофельный с раковыми консервами
3. Мясным тушеным в соусе
4. Макарон
5. Каша
6. Хлеб пшеничный, хлеб ржаной

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

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

Завтрак:

1. —
2. —
3. —
4. —
5. —

Обед:

1. Салат из жареного горошка — 5 баллов
2. Суп картофельный с рак. конс. — 5 баллов
3. Мясным тушеным в соусе — 5 баллов
4. Макарон — 5 баллов
5. Каша — 5 баллов
6. Хлеб пшеничный — 5 баллов

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

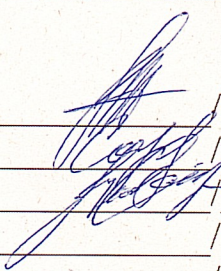
---

Рекомендации:

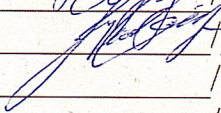
*нет*

---

---

 Мальцева М. В.

Сорокина Е.В.

 Суренок А.З.

---

---

---

---