

Завтрак:

1. Сыр сливочный
2. Каша вязкая молочная из риса и пшена
3. Какао с молоком
4. Хлеб пшеничный

Обед:

1. Салат из б.к капусты с зеленью;
2. Суп овощной со сметаной и зеленью;
3. Тефтели тушеные с соусом;
4. Каша гречневая с маслом сливочным;
5. Компот из изюма + С витамин;
6. Хлеб пшеничный;
7. Хлеб ржаной.

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

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

Завтрак:

5. Сыр сливочный- 5
6. Каша вязкая молочная из риса и пшена - 5
7. Какао с молоком - 5
8. Хлеб пшеничный- 5

Обед:

8. Салат из б.к капусты с зеленью- 5
9. Суп овощной со сметаной и зеленью- 5
10. Тефтели тушеные с соусом-
11. Каша гречневая с маслом сливочным- 5
12. Компот из изюма + С витамин- 5
13. Хлеб пшеничный- 5
14. Хлеб ржаной- 5

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.
_____	_____	_____
_____	_____	_____