



2. Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным\*
3. Кисель + С витамин
4. Хлеб пшеничный

Обед:

1. Салат из соленых огурцов с луком репчатым
2. Суп картофельный с бобовыми (горохом) зеленью
3. Биточки из птицы с соусом
4. Макароны изделия отварные
5. Напиток фруктовый
6. Хлеб пшеничный
7. Хлеб ржано- пшеничный

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

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

Завтрак:

1. Салат картофельный.\* 5
2. Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным\* 5
3. Кисель + С витамин 5
4. Хлеб пшеничный 5

Обед:

5. Салат из соленых огурцов с луком репчатым 5
6. Суп картофельный с бобовыми (горохом) зеленью 5
7. Биточки из птицы с соусом 5
8. Макароны изделия отварные 5
9. Напиток фруктовый 5
10. Хлеб пшеничный 5
11. Хлеб ржано- пшеничный 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):

---

*с.с.т.*

---

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки 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.
_____	/ Акулиничев А. Р.
_____	/ Родионова О. Н.
_____	/ _____
_____	/ _____