

2. Меню вывешивается ежедневно до начала 1 урока.
3. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
4. Выдача приготовленных блюд осуществляется после снятия пробы.
5. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.
6. Работники столовой работают в масках и перчатках.
7. В помещении столовой работает рециркулятор.
8. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям.
9. Техническое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
10. У всех сотрудников столовой имеются медицинские книжки.

Была проведена проверка вкусовых качеств блюд:

- Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает;
- В течение дня дети могут приобрести приготовленную продукцию;
- В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук, дезинфицирующее средство для рук).

Предложения и рекомендации:

1. Ежедневный контроль за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.
2. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
3. Продолжить проведение просветительской работы с обучающимися о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Члены комиссии:

Мамарова А.В.

Овчинникова Ю.С.

с.н Чермошова

Кваско О.А.

Труфанов Е.В.

Пересторонина Ж.А.

