

Справка № 7

по итогам проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 15 января 2025 года

Цель проверки:

-контроль за качеством приготовления блюд.

Время проверки: 11.10-11.50 (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. Организация питания: питание организовано по графику. У входа в столовую стоят три раковины с жидким мылом на каждой раковине. Сушат руки при помощи электрополотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

2. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному 10 дневному меню. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов и размещено на школьном сайте.

1) для обучающихся 1-4 кл. 15.01.2025 г. было предложено: суп из овощей а фасолью, котлеты, пюре картофельное, хлеб пшеничный, ржаной, компот из свежих плодов, груша;

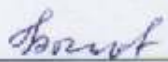
2) для обучающихся 5-11 кл. 15.01.2025 г. было предложено: суп из овощей а фасолью, котлеты, пюре картофельное, хлеб пшеничный, ржаной, компот из свежих плодов ю

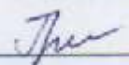
3. Была проведена дегустация порций.

При дегустации было отмечено, что все блюда имели хорошие вкусовые качества.

Вывод: школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Претензий и замечаний нет.

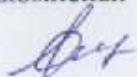
15.01.2025 г. Члены родительского совета:

 Быкова Г.И.

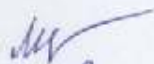
 Грохотова Л.В.

С итогами проверки ознакомлены:

Повар: Карповских С.Н.



Кухонный работник: Лихачева И.П.



Завхоз: Мишибеева В.А.

