

МБОУ «СОШ №10»

[illegible]

Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	пром.	Зеленый горошек консервированный	60	10,80	33	2	0	6
	1 блюдо	124	Щи по-уральски (с крупой) с курицей, сметаной	210	21,77	281	23	42	77
	2 блюдо	423	Тефтели мясные с рисом с соусом	130	41,15	290	18	25	37
	гарнир	469	Греча рассыпчатая	150	9,82	298	16	13	72
	напиток	628	Чай с сахаром	215	2,20	93	0	0	25
	хлеб бел.	1	Хлеб Крестьянский с вит-ми.	30	1,71	90	2	0	19
	хлеб черн.	1	Хлеб ржаной.	30	1,71	77	2	1	15

3. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных норм и правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

4. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций, масса порций соответствует заявленному.

В школе отсутствует холодный цех по приготовлению салатов. Поэтому ко вторым блюдам подается подгарнировка из свежих овощей.

5. При дегустации блюд, комиссией отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки. качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

6. Членами комиссии отмечено, что порции соответствуют возрастным потребностям детей.

7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

8. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды, тарелки чистые. без сколов.

9) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах. недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

10) Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования, при работе в столовой находятся в чепцах, перчатках.

II) Организация питания: у входа в столовую стоит классный руководитель, который осуществляет контроль мытья рук обучающимися перед приемом пищи. Для мытья рук имеется 4 раковины с установленным и диспансерами, наполненными жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец, установлен электросушитель.

12) Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют с горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

13) В обеденном зале на видном месте находится меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах и цене блюд.

14) Сроки хранения продуктов соответствуют указанным датам.

15) Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен.

16) Ведётся учёт температурного режима холодильного оборудования.

17) На пищеблоке имеется в наличии инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды обработке яиц.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, столовая признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения: классным руководителям продолжить работу по пропаганды здорового питания среди обучающихся и родителей.

Директор МБОУ «СОШ №10»

Ответственный за организацию питания

Члены рабочей группы:



Бессонова А.Л.

Орищенко М.А.

Федорова Е.А.

Васильева Е.В.
Мар. Маркина П.В.