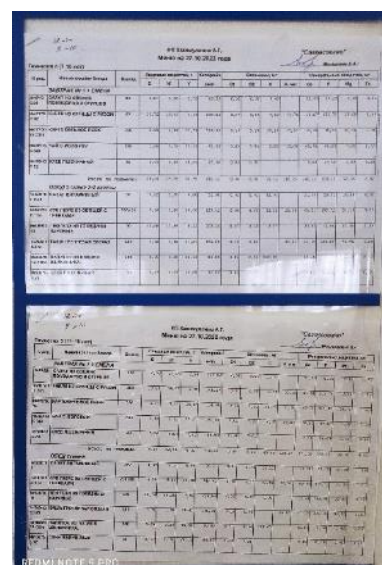


27 октября 2022 года общественная комиссия, в состав которой входят ответственный за организацию питания Шуванова М.А и представители родителей из разных классов, провела проверку качества работы школьной столовой.



Комиссия отметила чистоту и уют в обеденном зале. Блюда, накрытые на столы соответствовали блюдам, заявленным в меню.



Составлен график посещения столовой. Таким образом, разведены потоки детей. Ребята постарше обедают на перемене, а первоклассники посещают столовую во время урока. Для соблюдения гигиенических норм в помещении столовой установлены рециркуляторы воздуха, локтевые антисептики, столы находятся на расстоянии 1,5 метров друг от друга, после каждого класса столы дезинфицируются, сотрудники столовой в масках и перчатках.

В специально отведенном месте находятся контрольные блюда. Произведено взвешивание контрольных блюд. Вес контрольных порций соответствует заявленному в меню.



Блюдо	Выход, заявленный в меню	Выход фактический
КНЕЛИ ИЗ КУРИЦЫ С РИСОМ	90	94
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	150
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ	60	64



Напитки, хлеб, салаты, столовые приборы раскладываются заранее. Горячие блюда сотрудники столовой начинают накрывать на столы за 5 минут до начала перемены.

В свободной продаже представлена разнообразная выпечка (в индивидуальной упаковке), соки, вода. Запрещенные для реализации продукты питания отсутствуют.



Дети с удовольствием съедают полученные порции!

