

Справка о качестве приготовления блюд в школьной столовой в МБОУ Щёлкинская СОШ №1

Цель проверки: проверить состояние организации горячего питания, качество блюд.

Время проверки: 13.03.2024г.

Метод проверки: посещение столовой во время приема пищи школьниками (обед).

Комиссией в составе: Шефер Е.В., Цымбал Ю.Ю., Дубовик А.С., Василишина А.П.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Отпуск питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами Сан Пин. Обеденный зал оформлен эстетично, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

В ходе органолептической оценки готовых блюд (обед) установлено, что все блюда соответствуют технологии приготовления, имеют соответствующий внешний вид, цвет, запах, консистенцию, вкус и сочность.

Выводы:

Питание обучающихся проводится в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован общественный родительский контроль за организацией питания, качеством приготовленных блюд. Организовано дежурство учителей в столовой. Все члены комиссии отметили положительные моменты в организации питания.

Справка составлена 13.03.2024г.
Заместителем директора по УВР
Шефер Е.В.