

Нами, комиссией в составе:

1. Т.Ю. Рабцовой - зав. производством,
2. А.И. Кельмановой - повара,
3. М.А. Пименовой - рад. контролёра.

Была проведена проверка готовности школьной столовой к работе в 2022-23 учеб. году.

В ходе проверки установлено:

1. В помещениях столовой были проведён косметический ремонт. Во всех помещениях чисто.
2. В холодильниках установлены термометры,
3. Технический инвентарь продезинфицирован.
4. Пресса для приготовления пищи так же продезинфицирована.
5. Стаканов, тарелок, ложек хватает.
6. Санитарно-техническое состояние школьной столовой соответствует нормам СанПиНа.
7. В столовой регулярно ведётся нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и её работников.
8. В столовой в наличии все инструменты, необходимые по охране труда.
9. Меню, составленное на 10 дней, утверждено Роспотребнадзором и директором школы.

В меню представлены различные супы, мясные и рыбные блюда, витаминизированный чай, компоты, кофе с молоком, различные напитки.