

Ужин

Пюре из моркови
Рыба отварная
Картофель отварной
Чай с вареньем
Хлеб пшеничный

6. Члены бракеражной комиссии и родитель отметили, что порции наименования блюд на обед соответствуют меню.

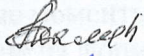



7. Сотрудники столовой школы- интерната соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (у каждого сотрудника спецодежда, перчатки).

Выводы:

Приём пищи воспитанниками проходит по графику приёма пищи воспитанников, утверждённого директором школы- интерната.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса приготовления блюд отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.(согласно меню)

Малинкина С.Н.- 
Виноградова Р.Н.- 
Чиркова Т.В.- 
Куликов А.А. - 

2. В обеденном зале залиты для обучающихся 3 и 4 классов, председателю Комитета
детям хватает.

3. Все воспитанники соблюдают свои группы и при приеме пищи и правильного пользования столовыми приборами.

4. При дегустации блюд, приготовленных на обед, комиссия отметила, что качество блюд соответствует предъявляемым требованиям.

5. Блюда соответствуют утвержденному меню, приготовленные блюда детям нравятся. (Все дети попробовали блюда, с которыми они и старее блюда (гуляш с макаронами)

Меню на 25 октября 2022г

Завтрак
Молоко с хлебом
Каша овсяная
Кофе с сахаром
Хлеб пшеничный
Йогурт
Второй завтрак
Печенье
Молоко кипяченое
Обед
Щи свекольные
Ща из свежей капусты
Гуляш из говядины
Макаронные отварные
Компот из сухофруктов
Хлеб ржано-пшеничный
Полдник
Булочки «Горчичка»
Бекон «Мультифруктовый»