

**Справка
по контролю за работой столовой и качеством приготовления пищи**

19.11.2025 г.

19 ноября 2025 года была осуществлена проверка качества приготовления пищи в школьной столовой:

Мятякубова Наталья Викторовна из числа родителей, из числа педагогического состава Колодезная Е.А. посещали школьную столовую с целью контроля за её работой, качеством приготовления пищи.

19 ноября 2025 в меню были включены следующие блюда:

1 блюдо	2 блюдо	3 блюдо
Суп: Рассольник	Курица отварная	Чай с лимоном и сахаром
	Картофельное пюре	Хлеб пшен.

Старший повар ознакомила с планом - меню, который согласно официальным документам, составляется на 10 дней, озвучила калорийность блюд и раз grammовку. Члены комиссии сверили меню с журналом бракеража готовой продукции, который ежедневно контролируется медицинским работником школы. Членами комиссии было произведено контрольное взвешивание второго блюда. Количество граммов соответствовало нормам по питанию детей.

Комиссии было предложено попробовать приготовленные блюда на вкус: каждое блюдо по одной столовой ложке. Вкусовые качества приготовленных блюд не отличались от пищи, приготовленной дома.

Комиссия обратила внимание на своевременную и тщательную уборку столов. Персонал столовой осуществлял влажную уборку столов и скамеек после каждого приема пищи. Дважды протирались полы в помещении столовой. Стены и окна обеденного зала чистые.

Члены комиссии в очередной раз убедились в том, что посуда проходит тщательную термообработку: замачивается, моется в посудомоечной машине, что исключает возможность того, что она не промыта качественно.

Вывод: Качество пищи соответствует нормам по питанию детей.

Санитарное состояние кухни и обеденного зала соответствует нормам САНПИН.



Члены комиссии:
Мятякубова Н.В.
Колодезная Е.А.