


Технологическое оборудование и уборочный инвентарь имеют маркировку. Ведется административно-общественный контроль над организацией питания, качеством приготовления пищи. Также комиссия установила:

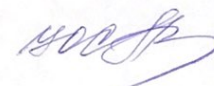
- меню на стенде, доступно и соответствует цикличному;
- вкусовые качества блюд соответствуют требованиям технологических карт;
- объёмы готовых блюд на выходе соответствуют объёмам, заявленным в меню;
- температурный режим соблюдается;
- качество питания: съедено 85%;
- визуальное количество отходов – менее 15%;
- есть «Памятка» по здоровому питанию для родителей.

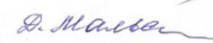
**Рекомендации:**


В работе и в дальнейшем следовать установкам СанПин.

**Председатель общественной комиссии**  Хадзиева Х.И.

**Члены комиссии:**

Хильдехороева С.М. - ответственный за питание 

Мальсагова Д.А. - представитель 3а класса 

Борозгиева Р.М. - представитель 1а класса 

Нальгиева М.С. - представитель 3б класса 