

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 С.М. Хильдехороева

Мальсагова Д.- представитель 3а класса Д. Мальсагова

Борозгиева Р.М. -представитель 1а класса Р.М. Борозгиева

Нальгиева М.С.- представитель 3 б класса М.С. Нальгиева