

14.10 – 14.30 – обучающиеся 7-9 классов

Полдник: 15.45 – 15.55 – обучающиеся 1-7 классов

16.00-16.10 - обучающиеся 8-9 классов

Ужин: 18.00 – 18.20 – обучающиеся 1-7 классов

18.30-18.45 - обучающиеся 8-9 классов

Суббота, воскресенье:

Завтрак – 9.30. **Обед** – 13.00. **Ужин** -18.00

Информационный стенд оформлен.

Две раковины для мытья рук расположены в обеденном зале, имеется мыло в двух дозаторах, две воздушные сушилки для рук.

Ежедневное меню на каждую возрастную группу, подписанное ответственными лицами, находится в обеденном зале.

Инвентарь пищевой площадки промаркирован. При порционировании блюд используются посуда и инвентарь из нержавеющей стали.

Над моечными раковинами находятся рабочие инструкции для мытья посуды, для разведения растворов моющих жидкостей.

Рабочие поверхности столов находятся в чистоте. Светильники влагозащищенные. Вентиляция помещения достаточная, принудительная.

В расположенных в цехах маркированных холодильниках продукция хранится согласно правилам товарного соседства. Сроки годности соблюдены. Дефростации проводятся в холодильнике, столы также маркированы.

Обработка яиц ведётся на отдельном столе, имеется инструкция по обработке яиц.

В помещении для хранения сыпучих продуктов все шкафы, ёмкости и полки маркированы, продукция хранится по установленным правилам. Ведётся контроль температуры и влажности воздуха.

В морозильных ларях «Мясо», «Рыба» продукция хранится согласно установленным требованиям, сроки годности соблюдены.

Комплектность столовых приборов и посуды достаточная. Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали. Посуда и столовые приборы в обеденном зале сухие. Сушка тарелок происходит на вертикальных стеллажах.

Суточные пробы от партий блюд маркированы и хранятся в отдельном холодильнике.

Всё оборудование находится в рабочем состоянии.

Питьевой режим организован перед обеденным залом.

Весомизмерительные приборы поверены до декабря 2021г.

В помещении для персонала верхняя и санитарная одежда хранятся в разных шкафах.

Средства личной гигиены в достаточном количестве; аптечка имеется.

Инвентарь для уборки помещений маркированный и хранится в отдельном месте.

Сборники технических нормативов и методические рекомендации имеются в достаточном количестве. Используется «Социальное питание 2021. Вижн Софт». В организации горячего питания руководствуются установленными санитарными правилами и нормами.

В ходе мониторинга произведён отбор проб на полноту вложения сырья и определения пищевой и энергетической ценности готовых блюд.

Заведующий технологической пищевой лабораторией

Меняльщик Р.Д.  20 февраля 2021г.