

соответствуют гигиеническим требованиям имеют сопроводительные документы. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делаются записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Результаты регистрируются в «журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Анкетирование, проведенное среди учащихся, показало, что 98% учащихся устраивает ассортимент и вкусовые качества блюд. Ребята отмечают доброжелательность повара и приятный внешний вид, в нашей столовой уютно.

Дежурство в столовой осуществляется со стороны дежурного администратора, дежурного учителя и дежурного класса в соответствии с инструкциями по осуществлению дежурства. Классные руководители следят за соблюдением детьми санитарно – гигиенических условий приема пищи и культурой поведения за столом. Организация качественного горячего питания не только благоприятно влияет на состояние здоровья учащихся, но и позволяет без ущерба для здоровья школьников проводить различные виды деятельности во вторую половину дня (занятия в кружках, секциях, клубах по интересам).

В школе имеется столовая на 24 посадочных места. Столовая укомплектована посудой и технологическим оборудованием полностью.

Ведется следующая документация:

- Журнал здоровья
- Журнал по проведению витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Журнал бракеражной готовой кулинарной продукции
- Ведомость контроля в рационном питании
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Санитарное состояние столовой хорошее, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается.

В школьной столовой имеется:

№	Наименование технологического оборудования	Кол-во
1	Электрическая плита 4-х конфорочная с	2