

Завтрак 2	128(д/с), 16(ясли)+1 проба	Завтрак 2	123(д/с), 16(ясли)
Обед	128(д/с), 16(ясли)+1 проба	Обед	123(д/с), 16(ясли)
Полдник	125(д/с), 16(ясли)+1 проба	Полдник	122(д/с), 16(ясли)
Отсутствует детей всего: 71			
В том числе:			
- по болезни - 28			
- по заявлению родителей-43			

При сравнении количества фактического присутствия воспитанников с количеством поставленных рационов установлено: при норме допустимого отклонения 4%, излишних рационов не зафиксировано.

В ГБОУ Лицей № 1557 (Дошкольное отделение № 2) 6 сотрудников получают горячее питание за счет собственных средств, что составляет 15 % от общего числа сотрудников.

ков.

Соблюдение требований по организации питания обучающихся

1. Примерное меню в наличии.
2. Ежедневное меню оформлено в установленном порядке.
3. Абонементная книжка в наличии, оформлена.
4. Заявка не оформлена в соответствии с Приложением к ТК.
5. Технологические карты в наличии.
6. Ассортиментный перечень дополнителя питания и преискурант на буфетную продукцию отсутствует, так как ДО.
7. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен.
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен.
9. Отбор суточных проб в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) произведен.
10. Температура подачи горячих блюд (супы, соусы, напитки при раздате не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - 65°C, напитки - 14°C) соблюдается, термощуп в наличии.
11. Соблюдение температурного режима при транспортировке пищевых продуктов (натяжные пленки, термоконтейнеры) соблюдается.
12. Доставка пищевых продуктов (качество, количество, сроки доставки) не осуществляется в соответствии с сопроводительными документами и документами, удостоверяющими качество и безопасность. Продукты питания, полученные на 22.04.2015г.: «Отрубы свежие»-0,170кг. ненадлежащего качества. Ответственным по питанию составлен претензионный акт. Комбинатом питания данное нарушение устранено. Сырья питания не произведено.
13. Приемку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет заведующий производством Шалапова Н.Г.
14. Органолептические показатели в норме.
15. Мытье рук обучающихся перед приемом пищи организовано.