



Проверка пищеблока и столовой в ГБОУ СОШ с. Майское на соответствие санитарным нормам после длительных зимних каникул — важное мероприятие, которое способствует обеспечению безопасных и качественных условий питания для учащихся. В ходе проверки рассмотрели следующие моменты:

1. Санитарное состояние помещений: Проверяется чистота в помещениях, наличие необходимых моющих средств, а также отсутствие плесени и грибка.
2. Соблюдение температурного режима: Оценивается, правильно ли хранятся продукты, есть ли в наличии холодильники и морозильные камеры, поддерживающие необходимые температуры.
3. Качество продуктов: Проверяется срок годности и целостность упаковки продуктов, их свежесть и качество.
4. Персонал: Оценивается квалификация и состояние здоровья работников пищеблока, наличие медицинских книжек и соблюдение ими санитарных норм.
5. Меню: Анализируется разнообразие и сбалансированность питания, соответствие меню требованиям здоровья и возрастным особенностям детей.

Участие родительской общественности в такой проверке показывает их заинтересованность в улучшении условий питания детей и повышении стандартов безопасности. Это также создает дополнительный контроль и поддержку со стороны родителей, что важно для создания здоровой образовательной среды.