

Контроль качества питания

Самый важный критерий школьной столовой – качество питания: его полезность, питательность и безопасность для ребенка. Чтобы контролировать соблюдение всех норм, проводится бракераж столовой.

Бракераж продукции – это обязательная процедура, проведение которой входит в обязанность школы. В рамках такого процесса проводится проверка блюда на его соответствие установленному внешнему виду и вкусу.

Чтобы контролировать работу столовой, в школе создана специальная комиссия, состоящая из трех человек, в состав которой входят представители педагогического совета школы, работник пищеблока и медицинский работник.

На основе собранных данных комиссия может подать список замечаний и предложений руководству учебного заведения.