

8 сентября, в МБОУ «Вослебовская СОШ», состоялось заседание рабочей группы по общественному контролю качества школьного питания.



Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, исключены продукты с раздражающими свойствами.



Технологическое оборудование



Хранение продуктов



В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся 1-11 классов, в соответствии с графиком посещения школьной столовой, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы. Регулярно проводится санитарная обработка поверхности обеденных столов и пола. Оборудование отвечает техническим требованиям; посуда без всяких изъянов. В наличии и в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства. Информационный материал оформлен эстетично и находится на видном месте.