

## Szeptemberi beszámoló

2020 szeptemberében háromszor látogattam el Martonvásárra a Hpm Plus Kft.-hez az ételeket kóstolni és ellenőrizni, amely látogatások során mindent rendben találtam.

A kialakult Covid helyzetre való tekintettel ebben a hónapban az óvintézkedéseket ellenőriztem, hogy megfelelően betartják-e a konyhán és a tálalókonyhákban.

A konyhai személyzet kesztyűben és maszkban dolgozik, és minden reggel, valamint minden konyhai belépéskor fertőtlenítik a kezüket. Rendszeresen, naponta többször szellőztetnek, és extra fertőtlenítéseket végeznek a munkafelületeken.

A tálalókonyhákban is kesztyűben és maszkban dolgozik a tálaló személyzet. Előre kirakják a tálcákat és az evőeszközöket, hogy a gyermekek csak a saját tálcájukat érintsék meg. A tálaló helyiségekben rendszeresen szellőztetnek.

Az ételkészítésre vonatkozóan pozitív visszajelzéseket kaptak a pedagógusoktól és intézmény vezetőktől, szerintük finomabban az ételek, változatosak és örülnek, hogy a gyermekek kapnak desszertet rendszeresen.

Látogatásim az élelmezésre (étel ellenőrzési dokumentáció csatolva a beszámolóhoz):

- szeptember 01.
- szeptember 04.
- szeptember 22.

Kelt: Martonvásár, 2020.10.08.

Seres Daniella, dietetikus

