

**СПРАВКА**  
по изучению организации питания в МОУ «Гимназия» г. Кириши

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шаровина Н.Н., заместитель директора по безопасности

Члены комиссии: Габрикова Г.В., ответственный за организацию питания

В присутствии

Суховой А.В., шеф-повара  
Захарова Н.А., Созина Е.А., Замкина И.В., Орлова Е.А.,  
Федимцева Н.А.

составили настоящую справку о том, что «14» февраля 202 г. в 10 час. 00 мин. проведено изучение организации питания.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 штук  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 штуки

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Габрикова Г.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) организовано

дежурство педагогов организовано

чистота зала соответствует нормам

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном

зале 180, количество достаточное

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует нормам

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов столы чистые

гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Ассортимент буфетной продукции выставлен  
кошмачно и доступно

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: рядом с пунктом раздачи

Ассортимент буфетной продукции

Булочка с маком, булочка с сахарной пудрой, печенье,  
пицца, булочка с корицей.

Наличие пищевых отходов:

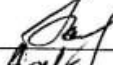



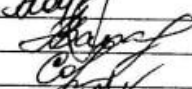



(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи соответствует раскладке техкол. карт

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Реализовывать блюда согласно утвержденного меню.  
Изготовление готовых блюд осуществлять в соответствии с  
технологии, картами. Содержать технол. и произв. холды  
оборудование в исправном состоянии, соблюдать санитарно-  
технич. содержание обеденного зала; следить за отсутствием  
запрещ. в реализации продуктов. Соблюдать график работ  
и культуру обслуживания. Соблюдать требования качества и выпол-ти  
сроков годности, доставку произв. сырья и пищевых продуктов.

Члены комиссии:

Шаравина А.А.		Фединаева М.А.	
Надонова Г.		Сухова Л.В.	
Засарова А.А.			
Созина Е.А.			
Звирева И.В.			
Орлова Е.А.			

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной  
организации