

СПРАВКА

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Маровина Н.А., заместитель директора по безопасности

Члены комиссии:

Агафорова Г.Л., ответственный за организацию питанияШванникова М.В., председатель профсоюзного МОУ «Гимназия» г. Кириши

В присутствии

Суховой А.В., шеф-повараЕремкина Е.Г., фельдшер

составили настоящую справку о том, что «31» января 2024 г. в 9 час. 30 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 штНаличие мыла имеетсяНаличие графика работы столовой имеетсяНаличие графика приёма пищи обучающимися имеетсяПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успеваютНа кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Агафорова Г.Л.дежурство обучающихся в столовой (как организовано) организованодежурство педагогов организованочистота зала соответствует нормамобеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 180

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует нормам

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов — столы чистыегигиеническое состояние столовых приборов — столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Наглядно и доступно. Ассортимент буфетной продукциикрасочный.Соответствие рационов питания утвержденному меню — соответствуетНаличие и место расположения контрольных блюд: — рядом со столом раздачи

Ассортимент буфетной продукции

Творог, булочки с сахарной пудрой, с маком, с корицейсосиски, сыр, пирожки с капустой, сок, вода, печенье, хлеб, шоколад.

Наличие пищевых отходов:

датонники, мороженое, вафли.

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

Качество готовой пищи — соответствует требованиям карт

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Реализовывать блюда согласно утвержденному меню.
Изготовление готовых блюд осуществлять в соответствии с
технологическими картами. Содержать технологическое и
производственное оборудование в исправном состоянии, соблюдая
санитарное состояние обеденного зала и следить за отсутствием
загрязнений к реализации продуктов. Соблюдать график работ
и культуру обслуживания обучающихся. Соблюдать требования
качества и безопасности, сроков годности, поставку производственного
сырья.

Члены комиссии:

Маркина А.А. *[подпись]*
Шанникова М.В. *[подпись]*
Александрова И. *[подпись]*
Сухачева А.В. *[подпись]*
Ерешкина Е.Т. *[подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной
организации