

СПРАВКА

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шаравина Н.А., заместитель директора по безопасности

Члены комиссии:

Шеребутова В.В., председатель профсоюза МОУ «Гимназия» г. Кириши
Андропова Г.Л., ответственный за организацию питания

В присутствии

Суховой Н.В., шеф-повара
Циберинова Н.В., родитель
Масарова Н.В., родитель

составили настоящую справку о том, что «28» февраля 2023 г. в 10 час. 00 мин. проведено изучение организации питания.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт

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: Андропова Г.Л.

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует нормам

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов — столы чистые

гигиеническое состояние столовых приборов — стол. прибора чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Наличие и доступно. Ассортимент буфетной продукции
высокий.

Соответствие рационов питания утверждённому меню — соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: — рядом со столом раздачи

Ассортимент буфетной продукции

Пирожки, сосиски в тесте, булочка с маком, бул. с сах. пудрой
сах. пудрой, шоколад Kinder, ван. пастила, печенье Триа, маршмэллоу

Наличие пищевых отходов: вафельки, козл. зефир

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

Качество готовой пищи — соответствует раскладке технолог. карт

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

реализовывать блюда утвержденному меню.
Изготовление готовых блюд осуществлять в соответствии
с технологическими картами. Содержать технологическое
и произв. холост. оборудование в исправном состоянии,
соблюдать санитарно-технич. содержание обеденного зала
и следить за отсутствием запис. к реализации продуктов.
Соблюдать график работ и культуру обслуж.-ся. Соблюдать
требования качества и без-п, сроков годности, пост. произв. сырья
и пищевых продуктов

Члены комиссии:

Шаравина А.А.

Шеребица В.В.

Назорова Т.Г.

Гейверскава А.В.

Млагорова А.В.

Сухова А.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной
организации