

## СПРАВКА

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шарокина Н.Н., заместитель директора по безопасности

Члены комиссии:

Шеребцова В.В., председатель профсоюза МОУ «Гимназия» г. Кириши

Мафрона Г.А., ответственный за организацию питания

В присутствии

Сукковой Н.В., шеф-повара, сотрудника МКУ «Центр Питания»

составили настоящую справку о том, что «02» сентября 2022 г. в 11 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: - Мафрона Г.А.

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 - столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Наличие и доступно. Ассортимент буфетной продукции

Соответствие рационов питания утверждённому меню - соответствует

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

Ассортимент буфетной продукции

Булочка с маком, слойка - Ватрушка с творогом.

Зедфир, сок, кеке с изюмом.

Наличие пищевых отходов:


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

Качество готовой пищи - соответствует раскладке технолог. карт

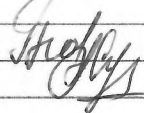
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Жирскому столовой следить за внешним состоянием.  
Реализовывать блюда утвержденному меню, изготовление  
готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими  
картами. Содержать технолог. и произв. посуду оборуд.  
в исправном состоянии, соблюдать санитар. нормы содержания  
объемного зала, следить за отсутствием запрещ. к реализ.  
продуктов. Соблюдать график работы и культуру обслуж.  
обучающихся, соблюдать требования качества и безопасности,  
цвет произв. сырья и пищевых продуктов

Члены комиссии:

Шаравина Н.А. 

Черепцова Э.В.

Нафронтова Т.Л. 

Сукова А.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной  
организации