

## 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:

Филиможенко Е.И., и.и. проректора МОУ «Гимназия» г. Кириши  
Агафонова Т.Л., ответств. за организацию питания

В присутствии

Суховой А.В., шеф-повара, сотрудница МНУ «Центр Питания»  
Легкова С.И., Ромашова К.М., Орлова Е.А.

составили настоящую справку о том, что «14» сентября 2021 г. в 12 час. 10 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: - Агафонова Т.Л.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) организовано

дежурство педагогов организовано

чистота зала соответствует норме

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 норме

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов - столы чистые

гигиеническое состояние столовых приборов - стол. приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Наглядно и доступно. Ассортимент буфетной продукции представлен.

Соответствие рационов питания утверждённому меню - соответствует.

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

Ассортимент буфетной продукции

Коктель молочный 1,5%, Фруктовый напиток, Сокологорщающий напиток  
Мед Семья, Булочка домашняя, пицца «школьная»

Наличие пищевых отходов:


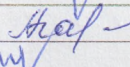



(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

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 технолог. и произв. холод. оборудование  
в исправном состоянии, соблюдать санитарно-технич.  
содержание обеденного зала и следить за отсутствием  
запрещ. к реализации продуктов. Соблюдать график работы  
и культуру обслужи. обяз-ся. Соблюдать требования качества  
и без-вн, сроков годности, пост. произв. сырья и пищевых продуктов

Члены комиссии:

Шаравская Н.А.   
Филиможенко Е.И.  
Агаорова Г.А.   
Лепетова С.В.   
Романова К.В.   
Орлова Е.А. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной  
организации