

СПРАВКА

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шаровина Н.А., заместитель директора по безопасности

Члены комиссии:

Рыжикова Е.И., член проректора МОУ «Гимназия» г. Кириши

Андреева Г.В., отв. за организацию питания

Смирнова Е.В., фельдшер, сотрудник ГБУЗ ПО «Киришская КМБ»

В присутствии

Новоселова Н.С., шеф повар, завсудущая столовой

составили настоящую справку о том, что «26» января 2022 г. в 14 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, 5 шт.

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) в период перемены успевают.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: - Андреева 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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов - чистые столы

гигиеническое состояние столовых приборов - стол. приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Наглядно и доступно. Ассортимент буфетной продукции выставлен.

Соответствие рационов питания утверждённому меню - соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд: - на столе раздачи

Ассортимент буфетной продукции

Конфета «Роза», «Ух ты», Батончик «Витамин»

Маршмэллоу «Четкий сувенир», Вода Арктик, Напиток Вкусника

Наличие пищевых отходов: Валетка

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

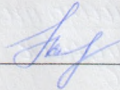
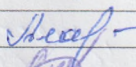


Качество готовой пищи

- соответв. раскладке техкол. картам

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Персоналу столовой следить за внешним видом.
Сотрудничать с район. филос. учреждением шк. по
изготовлению готовых блюд осуществлять в соответствии с
технологическими картами
Содержать технологическое и произв. холост. оборудование в испр. состоянии
Содержать санитарно-техническое содержание обеденного зала
Следить за отсутствием запыльч. и реализацией продуктов
Содержать порядок работы и культуру обслуживания обучающихся
Соблюдать требования качества и му-п, сроки годности, пост. против. сурьм
и пищевых продуктов

Члены комиссии:

Шаровина К.А. 
Филимонова Е.И.
Александрова Г.Л. 
Смирнова Е.В. 
Новоселова Н.С. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной
организации