

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МАОУ „Гимназия № 56”

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Чеметова Л.А.
Члены комиссии: Куравлева М.В. Чеметова Л.А.
Макарова С.А.В присутствии членов комиссии,составили настоящую справку о том, что «14» 11 2023 г. в 11 час. 27 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 10;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в каникулыНаличие графика работы столовой в каникулыНаличие графика приема пищи обучающихся в каникулыПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Чеметову Л.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организованодежурство педагогов естьчистота зала отличнаяОбеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 200

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров Отличный, соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов есть- наличие 2-х комплектов подносов есть- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть в каникулы все

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

В буфете всё соответствует стандарту
Чистота меню, наличие всей соответствующей
и имеющейся. Чистота и красота.

Соответствие рационов питания утвержденному меню есть

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в комиссии

Ассортимент буфетной продукции многообразен.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Борщ из свежей капусты со сметаной и мясом и овощами. Вкусный, насыщенный, мясо достаточно, блюдо соответствует нормам, виду.
2. Картофельные лягушки. Вкусные, фасолевые, кетчуп, панировка. Плава - теплые, по температуре не реже чем пять картофелей.
3. Суп с рыбой "Рыбка засаленная" (рыбка). Классический, кетчуп, вкус рыбы, вкус в супе.
4. Колбаса из баранины и куриной. Тонкий колбаса солёный, вкус мяса с куриной и колбасой в стаканах.
5. Булочка жареная. Вкусная, панировка, панировка и присыпка хлеб.

Соблюдение температурного режима отпуска всех блюд
Члены комиссии: Бунаевская Н. В. Директор школы Я. Н. Р. инсп.
Минакова С. А. Инсп.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации