

СПРАВКА
по организации питания в столовой Средней школы № 60

Основания для проверки:

1. Санитарно – гигиеническое состояние столовой
2. Организация питания обучающихся
3. Анализ меню.

Комиссия в составе: Ермилова О.Б. – заместитель директора по ВР, Дегтярева Н.А. – родитель 7б класса, Выходцева А.В. – родитель 9в, 6в классов, Клецкина О.А. родитель 9а,4в классов.

В присутствии зав. производством Фазлетдиновой С.О. составили настоящую справку о том, что 20.10.2023 г. в 11.05 проведен контроль организации питания в столовой Средней школы № 60.

В ходе контроля выявлено: выход готовых блюд соответствует меню:

- Плов из свинины – 300гр;
- Чайный напиток с лимоном – 200мл;
- Хлеб нарезка – 33гр.

Санитарно – гигиеническое состояние столовой – удовлетворительное. Меню вывешено в обеденном зале и на раздаче. Готовые блюда расставляются сотрудниками столовой по столам, при подаче детям теплые.

Ведется журнал бракеража.

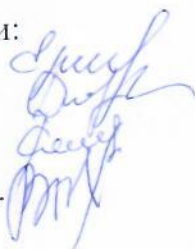
Пробы готовой продукции сотрудниками столовой берутся в соответствии с СанПин.

Сроки реализации продукции соблюдаются. Все продукты имеют сертификаты.

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует: продолжить мониторинг питания обучающихся, не реже 1 раза в четверть.

Члены комиссии:

Ермилова О.Б.
Дегтярева Н.К.
Клецкина О.А.
Выходцева А.А.



20.10.2023г.