

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 6б класса, Выходцева А.В. – родитель 8в, 5в классов, Клецкина О.А.

В присутствии зав. производством Фазлетдиновой С.О. составили настоящую справку о том, что 25.04.2023 г. в 11.05 проведен контроль организации питания в столовой Средней школы № 60.

В ходе контроля выявлено: выход готовых блюд соответствует меню:

- Каша молочная пшеничная – 200\10 гр;
- Тортик школьный – 100 гр.;
- Кофейный напиток – 200 мл;
- Хлеб золотистый – 30 гр.

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, подписи всех членов комиссии присутствуют, бракераж проводится непосредственно перед раздачей пищи.

Пробы готовой продукции берутся в соответствии с СанПином.

Сроки реализации продукции соблюдаются. Все продукты имеют сертификаты.

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует: С целью улучшения питания продолжить мониторинг не реже 1 раза в четверть.

Члены комиссии:

Ермилова О.Б.

Дегтярева Н.К.

Клецкина О.А.

Выходцева А.А.

25.04.2023г.