

**Справка по проверке организации горячего питания.**

Образовательное учреждение МКОУ «Средняя школа п. Алексеевск»

Состав комиссии: Н.А. Калына, Т.В. Унжакова, Е.И. Зарукина, Т.Е. Карманова, Н.С. Анкудинова, Т.М. Швецова

**В ходе проверки:**

№	показатель	Соответствует (наличие)	Не соответствует
1	<b>Меню:</b>		
	наличие ежедневного меню	+	
	утвержденное меню	+	
	разбивка блюд по калорийности, выходу продукта	+	
	оформление меню	+	
2	<b>Сервировка:</b>		
	хранение хлеба	+	
	температура блюда (дегустация контрольных блюд)	норма	
	раздача фруктов	в порядке	
	внешний вид посуды	соответствие	
	раздача блюд в отдельной посуде	+	
3	<b>Внешний вид обеденного зала</b>		
	соблюдение норм при раздаче (спецодежда, масочный режим)	+	
	столы для грязной посуды	+	
	чистота помещения	+	
	оформление столовой	+	
4	<b>Средства гигиены</b>		
	обработка рук	+	
	достаточное количество дезинфицирующих средств	+	
5	<b>Организация дежурства</b>	удовлет.	
	месторасположение раковин	+	
6	<b>Оценка по «5»- бальной шкале -</b>	5	

**Рекомендации:**

Дата 5.09.22

Подписи

*Калына* Калына Н.А.  
*Унжакова* Унжакова Т.В.  
*Зарукина* Зарукина Е.И.  
*Карманова* Карманова Т.Е.  
*Анкудинова* Анкудинова Н.С.  
*Швецова* Швецова Т.М.

**Справка по проверке организации горячего питания.**

Образовательное учреждение *МКОУ «Средняя школа №1 Алексеевск»*

Состав комиссии: *М.А. Калыгина, Т.В. Унжакова, Е.И. Зарукина, Т.Е. Карманова, Н.С. Анкудинова, Т.М. Швецова*

В ходе проверки:

№	показатель	Соответствует (наличие)	Не соответствует
1	<b>Меню:</b>		
	наличие ежедневного меню	+	
	утвержденное меню	+	
	разбивка блюд по калорийности, выходу продукта	+	
	оформление меню	+	
2	<b>Сервировка:</b>		
	хранение хлеба	+	
	температура блюда (дегустация контрольных блюд)	<i>в норме</i>	
	раздача фруктов	<i>анализом соответствия</i>	
	внешний вид посуды	<i>соответствие</i>	
	раздача блюд в отдельной посуде	+	
	салфетки	+	
3	<b>Внешний вид обеденного зала</b>		
	соблюдение норм при раздаче (спецодежда, масочный режим)	+	
	столы для грязной посуды	+	
	чистота помещения	+	
	оформление столовой	+	
4	<b>Средства гигиены</b>		
	обработка рук	+	
	достаточное количество дезинфицирующих средств	+	
	месторасположение раковин	<i>удовлет</i>	
5	<b>Организация дежурства</b>	+	
6	<b>Оценка по «5»- бальной шкале -</b>	<b>5</b>	

Рекомендации:

Дата *21.09.22*

Подписи

*Кал* Калыгина Н.А.  
*Унжаков* Унжакова Т.В.  
*Зарукина* Зарукина Е.И.  
*Карманова* Карманова Т.Е.  
*Анкудинова* Анкудинова Н.С.  
*Швецова* Швецова Т.М.

Справка по проверке организации горячего питания.

Образовательное учреждение *ШКОЛ "Средняя школа и. Алексеев"*

Состав комиссии: *Н.А. Калына, Т.В. Унжакова, Е.И. Зарукина, Т.Е. Карманова, Н.С. Анкудинова, Т.М. Швецова*

В ходе проверки:

№	показатель	Соответствует (наличие)	Не соответствует
1	<b>Меню:</b>		
	наличие ежедневного меню	+	
	утвержденное меню	+	
	разбивка блюд по калорийности, выходу продукта	+	
	оформление меню	-	
2	<b>Сервировка:</b>		
	хранение хлеба	+	
	температура блюда (дегустация контрольных блюд)	<i>норма</i>	
	раздача фруктов	<i>ампельмет</i>	
	внешний вид посуды	<i>чистая</i>	
	раздача блюд в отдельной посуде	+	
	салфетки	+	
3	<b>Внешний вид обеденного зала</b>		
	соблюдение норм при раздаче (спецодежда, масочный режим)	+	
	столы для грязной посуды	+	
	чистота помещения	+	
	оформление столовой	+	
4	<b>Средства гигиены</b>		
	обработка рук	+	
	достаточное количество дезинфицирующих средств	+	
	месторасположение раковин	<i>удобное</i>	
5	<b>Организация дежурства</b>	+	
6	Оценка по «5»- бальной шкале -	<i>5</i>	

Рекомендации:

Дата *4. 10. 1922*

Подписи

*Калы*  
*Унжа*  
*Зару-*  
*кина*  
*Карм*  
*анова*  
*Анку*  
*динова*

Калына Н.А.  
Унжакова Т.В.  
Зарукина Е.И.  
Карманова Т.Е.  
Анкудинова Н.С.  
Швецова Т.М.

Справка по проверке организации горячего питания.

Образовательное учреждение *МКОУ «Средняя школа п. Алексеева»*

Состав комиссии: *Н.А. Калына, Т.В. Унжакова, Е.И. Зарукина, Т.Е. Карманова, Н.С. Анкудинова, Т.М. Швецова*

В ходе проверки:

№	показатель	Соответствует (наличие)	Не соответствует
1	<b>Меню:</b>		
	наличие ежедневного меню	+	
	утвержденное меню	+	
	разбивка блюд по калорийности, выходу продукта	+	
	оформление меню	+	
2	<b>Сервировка:</b>		
	хранение хлеба	+	
	температура блюда (дегустация контрольных блюд)	<i>норма</i>	
	раздача фруктов	<i>да</i>	
	внешний вид посуды	<i>чистая</i>	
	раздача блюд в отдельной посуде	+	
	салфетки	+	
3	<b>Внешний вид обеденного зала</b>		
	соблюдение норм при раздаче (спецодежда, масочный режим)	+	
	столы для грязной посуды	+	
	чистота помещения	<i>чисто</i>	
	оформление столовой	+	
4	<b>Средства гигиены</b>		
	обработка рук	+	
	достаточное количество дезинфицирующих средств	+	
	месторасположение раковин	<i>удобное</i>	
5	<b>Организация дежурства</b>	+	
6	Оценка по «5»- бальной шкале -	<i>5</i>	

Рекомендации:

Дата *20.10.22*

Подписи

*Калы*  
*Унжа*  
*Зар -*  
*Карман*  
*Анкуд*  
*Швецова*

Калына Н.А.  
Унжакова Т.В.  
Зарукина Е.И.  
Карманова Т.Е.  
Анкудинова Н.С.  
Швецова Т.М.