

## Справка

### По итогам внутришкольной проверки работы столовой и организации горячего питания МАОУ СОШ № 215 «Созвездие»

#### Цель проверки:

1. Организация горячего питания обучающихся.
2. Проверка выхода готовой продукции.

Дата проверки 12 октября 2022 года

**Комиссия:** заместитель директора Демина Е.В., диспетчер по питанию Шуманская Ю.В., мед. работник Пенкина О.Н., представитель совета старшеклассников Козарев А.

#### Проверкой было установлено:

На момент проверки 12.10.2022 обед был готов, контрольное блюдо на стеллаже присутствовало.

На обед предлагалось: Рассольник Ленинградск. со смет, биточки из мяса с отрубями, Капуста свежая тушеная, огурец свежий к гарниру, хлеб крестьянский витаминный/ хлеб Чусовской подовый, компот из изюма и кураги.

В день проверки в обеденном зале было вывешено меню с расчетом стоимости одной порции обучающегося (188 руб. 94 коп.)

Для контрольного взвешивания было выбрано с обеденного стола 3 порции и произведено взвешивание. Результаты взвешивания отражены в таблице.

Таблица

Результаты контрольного взвешивания

Наименования блюда	Средний вес порции (г)	Вес по меню (г)	Результат
Капуста свежая тушеная	450	450	соответствует
биточки из мяса с отрубями	300	300	соответствует
огурец свежий к гарниру	120	120	соответствует

Взвешивание порции показало, что выход готовой продукции блюд, соответствует меню-раскладке. Количество блюд соответствует количеству питающихся.

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Демина Е.В.

Шуманская Ю.В.

Пенкина О.Н.

Козарев А.

Со справкой ознакомлена:

Ваганова Е.А.

*Ваганова Е.А.*

*директор*

*[Подпись]*

12.10.2022