

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 11 января 2023 года

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

Проверкой было установлено:

На момент проверки 01.01.2023 обед был готов, контрольное блюдо на стеллаже присутствовало.

На обед предлагалось: Щи из свежей капусты со сметаной(мясо), фрикасе из филе кури, рис припущенный с овощами с куркумой, зеленый горошек (поджаренный), хлеб крестьянский витаминный/ хлеб подовый Чусовской, напиток из шиповника

В день проверки в обеденном зале было вывешено меню с расчетом стоимости одной порции обучающегося (121 руб. 52 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
Щи из свежей капусты со сметаной(мясо)	840	840	Соответствует
фрикасе из филе кури	300	300	Соответствует


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

Члены комиссии:

Демина Е.В. 
Шуманская Ю.В. 
Пенкина О.Н. 
Лисина В. 

Со справкой ознакомлена:

Ваганова Е.А.

 Ваганова Е.А., директор,

 11.01.2023