

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в ГБОУ УР «Лицей № 41»**

\_\_\_\_\_ план работы комиссии административно-общественного контроля \_\_\_\_\_  
(основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии Феклисова О.В., заместитель директора по безопасности

Члены комиссии:

Ал-Саиди А.Л., секретарь комиссии, специалист по кадрам, ответственная за организацию бесплатного питания обучающихся 1-4 классов заместитель директора по УВР

Чуракова В.Ф., председатель профсоюзной организации

Любицкая О.В., мама ученика 10 а класса

Кислицин А.С., отец ученицы 6 б класса

В присутствии Заведующей столовой Мпихинской А.Т.  
составили настоящую справку о том, что «17» ноября 2022 г. в \_\_\_\_\_ час.  
\_\_\_\_\_ мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 \_\_\_\_\_;  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 \_\_\_\_\_;

Наличие мыла + \_\_\_\_\_

Наличие графика работы столовой + \_\_\_\_\_

Наличие графика приёма пищи обучающимися + \_\_\_\_\_

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин

чистота зала + \_\_\_\_\_  
обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
мебелью);

Внешний вид поваров + \_\_\_\_\_

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов + \_\_\_\_\_

— гигиеническое состояние столовых приборов + \_\_\_\_\_

Наличие и доступность размещения меню:

Соответствие рационов питания утверждённому меню со \_\_\_\_\_

Наличие и место расположения контрольных блюд: \_\_\_\_\_

в раздаточном


Наличие пищевых отходов: есть

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Качество блюд признавать удовлетворительным*

Члены комиссии:

 Феклисова О.В.  
 Ал-Саиди А.Л.  
 Чуракова В.Ф.  
 Любичкая О.В.  
 Кислицин А.С.

Со справкой ознакомлены  
директор ГБОУ УР «Лицей № 41»

 Анисимова Т.В.

заведующая столовой

 Лепихина А.Т.

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup>	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	суп картофельный с горохом		200	203	картофель нарезан кубиками, горох усечен, соус белый, однородный	картофельный суп, запах, вкус, консистенция		
	малосольная свекла с яблоками		150	151	малосольная свекла, яблоки соломкой	свекла посечена, яблоки, вкус, запах, консистенция		
	суп куриный с лапшой		90	83	порция нарезанная, лапша, соус	вкус и запах, структура курицы, в меру соевый, лапша, консистенция		
	паштет из свинины		200	202	паштет, пропаренный, нежный	сахар в шаре, нежность, структура		
	буженина с яблоками, соус		52	50	шпик, пропаренный, нежный	корочка, запах, вкус, структура, яблоки		

1 Блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое и т.п.

2 Контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

3 Обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека.