

СПРАВКА

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

(наименование образовательной организации)

план работ комиссии административно-общественного контроля

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Фроменкова О.В.

Члены комиссии:

Чурикова В.Ф.

Саженин А.С.

В присутствии зав. столовой Степановой А.Т.

составили настоящую справку о том, что «21» апреля 2023 г. в 11 час. 45 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 есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин.

Контроль за санитарным состоянием обеденного зала, соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды)

чистота зала уров.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 160

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров уров.

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов уров.

— гигиеническое состояние столовых приборов уров.

Положение о комиссии административно-общественного контроля за организацией
и качеством питания обучающихся ГБОУ УР «Лицей № 41»

Наличие и доступность размещения меню:

имеется в 2 местах

Соответствие рационов питания утверждённому меню

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Наличие пищевых отходов:

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (Таблица 1).

Другие вопросы контроля

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Качество проверенных блюд считать
удовлетворительным.

Члены комиссии:

Васильева О.В.
Гурасова В.Ф.
Михайлова А.С.

Со справкой ознакомлен директор ГБОУ УР «Лицей № 41»

Анненкова Т.В.

Метиханов А.Г.

Изучение качества готовой пищи							Таблица 1	
Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ²	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Рассольник	доведено до готовности	22,5	22,5	пока не остыло, форма, цвет, запах, консистенция	вкус и запах — характерно рассольника, в меру соленый, бульон светлый	40°C	
20.12	Фрикадельки "Петушок"	доведено до готовности	90	89	округлая форма, поверхность ровная	вкус и запах — характерно фрикадельки, консистенция однородная, сочная, приятная	66°C	
20.12	Рама из армянской расстегай	доведено до готовности	150	15,3	равномерная форма, цвет, запах, консистенция	вкус — приятный, с мясной начинкой, сочный		
20.12	Напиток апельсиновый	доведено до готовности	200	202	светлого цвета, однородный	вкус — кисло-сладкий, ароматный, приятный		
20.12	Батон	доведено до готовности	42	40	ровная форма, цвет, запах, консистенция	вкус и запах — характерно батона, сдобный, сочный		

¹ Блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, 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.