

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 Летихинской А.Г.
составили настоящую справку о том, что «15» декабрь 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 есть _____;

Наличие графика работы столовой есть _____;

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть _____;

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) Да _____

чистота зала удовл _____

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

Внешний вид поваров удовл _____

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов удовл _____

— гигиеническое состояние столовых приборов удовл _____

Наличие и доступность размещения меню:

при входе в столовую на раздатке _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню соотв _____

Наличие и место расположения контрольных блюд: на раздатке _____

Наличие пищевых отходов: мешочко

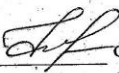
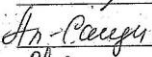
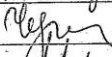

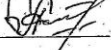
Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Соблюдать правила личной гигиены
поддерживать порядок и чистоту обеденного
зала, качество внешнего вида посуды.
Готовить качественную и вкусную еду.

Качество проверенных блюд считать
удовлетворительным.

Члены комиссии:

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

Со справкой ознакомлены
директор ГБОУ УР «Лицей № 41»



Анисимова Т.В.

заведующая столовой



Анисимова А.Т.

Изучение качества готовой пищи

Таблица 1

| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | Правильность кулинарной обработки ¹ | Выход блюда согласно меню | Критерии оценки | | | Примечание |
|----------|--|--|---------------------------|--|--|---|------------|
| | | | | Контрольное взвешивание блюда ² | Эстетическое оформление (внешний вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³ | |
| 15.12.22 | суп картофель с перочесу | в соответствии с технологией | 200 | 108 | порок не рублен, картофель в кубики, лук в кубики, морковь в кубики. | цвет порочесу, вкус, запах - хороший. | |
| | макароны отваренные с соусом | | 150 | 153 | макароны отварены, соус в виде сметаны. | макароны отварены, вкус, запах - хороший. | |
| | суп с курицей и рисом | | 90 | 92 | суп сварен, курица в кубики, рис в кубики. | вкус и запах - хороший, курица в кубики, рис в кубики. | |
| | паштет из свинины | | 200 | 201 | паштет сварен, свиное сало в кубики. | паштет сварен, свиное сало в кубики. | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

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.