

СПРАВКА

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

(наименование образовательной организации)

по плану работы комиссии административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся ГБОУ УР «Лицей № 41»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Федосеева О.В.

Члены комиссии:

Ан-Санди А.А., Любичук О.В.

В присутствии зав. пищеблоком Петуховой А.Т.

составили настоящую справку о том, что «18» мая 2023 г. в 11⁵⁰ час. мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 шт.

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 удовл.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 160

Внешний вид поваров удовл. (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов удовл.

— гигиеническое состояние столовых приборов удовл.

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

Наличие и доступность размещения меню:

в двух местах: при входе в
столовую, на раздатке

Соответствие рационов питания утвержденному меню соотв.

Наличие и место расположения контрольных блюд: в наличии

Наличие пищевых отходов:

≈ 74 %
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (Таблица 1).

Другие вопросы контроля

Проверка правильности размещения
продуктов, соблюдение условий и
сроков хранения продуктов

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Контроль качества проверенных блюд
считать удовлетворительным

2. Сохранение при хранении продуктов
сухие, чистые, целые, без повреждений.
Фрукты, замороженные, упакованы
срок годности. Все проверенные продукты
соответствуют срокам хранения.

Члены комиссии:

Ахмедова, О.В. Л.
Ал-Саиди А.А. Ал-Саиди
Амодикаев О.В. Н.

Со справкой ознакомлен директор ГБОУ УР «Лицей № 41»

А.В. Ахмедова
А.Т. Ахмедова

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	
18 июня 2023	Чай с сахаром	доведено до готовности	210	212	сладкий, белый, пышный	присутствует вкус и запах, сахар в порошке, сгущенный	
	Чай с сахаром	доведено до готовности	150	148	оранжевый, сладкий, пышный	присутствует вкус и запах, сахар в порошке, сгущенный	
	Чай с сахаром	доведено до готовности	90	89	оранжевый, сладкий, пышный	присутствует вкус и запах, сахар в порошке, сгущенный	
	Чай с сахаром	доведено до готовности	200	202	оранжевый, сладкий, пышный	присутствует вкус и запах, сахар в порошке, сгущенный	
	Чай с сахаром	доведено до готовности	50	53	оранжевый, сладкий, пышный	присутствует вкус и запах, сахар в порошке, сгущенный	

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.