

СПРАВКА
по изучению организации питания в ГБОУ УР «Лицей № 41»
(наименование образовательной организации)

план работы комиссии
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Александрова О.В.

Члены комиссии:

Ан-Самуи А.А.

Мерзляков В.В.

Александрова О.В.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «31» сентября 2023 г. в 11⁰⁰ 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 минут

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

чистота зала хорошо

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

Внешний вид поваров чист, опрятен
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов хорошо

— гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

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

Наличие и доступность размещения меню:

при входе в столовую, на разрысе

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:

*Приготовленные блюда соответствовать требованиям
предоставлять только качественные и
вкусные блюда*

Члены комиссии:

*Факимов Л.
Алиев Р. В.
Мовшица О. Р.
Ан-Салар А. А. Ан-Салар*

Со справкой ознакомлен директор ГБОУ УР «Лицей № 41»

*А. Т. В. Анисимов
А. Т. Летикина 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	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	
21.01.23	сало из квашеных капуста без лука	доведено до готовности	75	76	капуста тушеная	вкус и запах приятные, аромат квашеной капусты, цвет - светло		
	борщ с картофелем и соевыми колбасками	доведено до готовности	200/40	203	овощи соевые, картофель, колбаса тушеные	вкус приятный, цвет серый, запах приятный		
	тефтели из свиного фарша (с кунжутом)	доведено до готовности	90/50	142	крупные котлеты из свиного фарша	вкус и запах приятные, цвет серый, запах приятный		
	картофельное пюре	доведено до готовности	160	139	протертый картофель	цвет белый, вкус приятный, запах приятный		
	котлет из курицы	доведено до готовности	200	202	котлеты из курицы с картофелем	вкус приятный, цвет белый, запах приятный		
	буженина жареная	доведено до готовности	60	53	жареная буженина	вкус приятный, цвет белый, запах приятный		

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.