

СПРАВКА

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

(наименование образовательной организации)

план работы комиссии административно-общественного контроля

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Фекешев О.В.

Члены комиссии:

Дел-Сауди Н.П.

Гусеницын А.С.

Лобушка О.В.

В присутствии директора школы Фекешев О.В.

составили настоящую справку о том, что «6» февраля 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

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.

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 460

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовл.

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:

Соответствие рационов питания утверждённому меню да
Наличие и место расположения контрольных блюд: есть

Наличие пищевых отходов:

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

Качество готовой пищи (Таблица 1).

Другие вопросы контроля

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

качество проверенных блюд считать
удовлетворительным.
Рацион питания соответствует утвержденному
меню.
В наличии контрольные блюда.

Члены комиссии:

Фоминский О.В.
Киселевич А.С.
Модина О.В.
Ан-Саян А.П. Ан-Саян

Со справкой ознакомлен директор ГБОУ УР «Лицей № 41»

А.Т. Т.В. Анисимов
И.И. Петрова 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			Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³			
08.03.2022	Вит. картофель с макаронами и тушеными грибами	доведено до готовности	200/135	215	макароны не склеившиеся, картофель кубиками, грибы кусочками	вкус приятный, картофельно-грибный, запах приятный			
	Бифштекс (фарш куриный)	доведено до готовности	50/30	55/52	штекер жареный, фарш не пережарен, поверхность обжарена, сочный	вкус приятный, запах приятный			
	Салат из вареной курицы	доведено до готовности	150	152	курица отваренная, салат заправлен майонезом	вкус приятный, запах приятный			
08.03.2022	Машина из мяса	доведено до готовности	200	100	мясо жареное, машина из мяса	вкус приятный, запах приятный			
	Батон	доведено до готовности	40	43	батон жареный, хрустящий	вкус приятный, 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.