

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 Метихинской А.Г.
составили настоящую справку о том, что «13» января 202 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 есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин

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:

есть

Соответствие рационов питания утверждённому меню соотв

Наличие и место расположения контрольных блочков: на раздаче


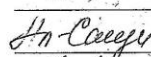
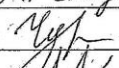
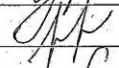
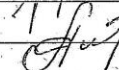
Наличие пищевых отходов:


Контроль за санитарным состоянием
оборудованного здания, соблюдение норм личной
гигиены сотрудниками пищеблока
Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Санитарное состояние оборудованного здания
считать удовлетворительным. Санитарное
состояние пищеблока считать удовлетво-
рительным. Сотрудники пищеблока
соблюдают нормы личной гигиены -
в определенной мере опрятнее, волосы
убраны. При готовке блюд персонал использует
одноразовые перчатки. Работники
приняли мерцательный свет.
Уборочный инвентарь дезинфицирован, хранится
в специально оборудованном месте.
Блюда приготовленные пищи стоят в оборудованном
зале протираются ветошью с использованием
разрешенных средств дезинфекции

Члены комиссии:

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

Со справкой ознакомлены
директор ГБОУ УР «Лицей № 41»  Анисимова Т.В.

заведующая столовой

 Денисов А.Т.