

СПРАВКА

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

(наименование образовательной организации)

по плану работы комиссии адм. общ. контроля  
за организацией и качеством питания обуча-ся лицей № 41  
план работы (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Филиппова О.В.

Члены комиссии:

Ан-Савири А.А., Чуракова В.Ф., Мерзенеков В.В.,  
Слюбинская О.В.

В присутствии зав. производством Лепихиной Л.Т.

составили настоящую справку о том, что «8» сентября 2022 г. в 11<sup>20</sup> 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 имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да

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

чистота зала урб.итв

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый, опрятный

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов урб.итв

— гигиеническое состояние столовых приборов урб.итв

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

Наличие и доступность размещения меню:

перед входом в столовую, около  
кафетерия

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соотв.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в наличии

Наличие пищевых отходов: немного.

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

Качество готовой пищи (Таблица 1).

Другие вопросы контроля

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Закрепить в штате в обеденном зале
2. соблюдать качество проверочных блюд  
считать приобретение свежими
3. Соблюдать тех. требования отпуску готовой  
и тер. терм. технич. документацию

Члены комиссии:

Александров О.В.

Чирякова В.Ф.

Андреева О.В.

Смирнов В.В.

Андреев А.А.

Л.И.

Г.И.

И.И.

В.И.

Андреев А.А.

Со справкой ознакомлен директор ГБОУ УР «Лицей № 41»

Андреев А.А. / Андреев Т.В.  
Андреев А.А.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

| Изучение качества готовой пищи |  |  |                           |  |   |   |     |   |            |
|--------------------------------|--|--|---------------------------|--|---|---|-----|---|------------|
| Критерии оценки                |  |  |                           |  |   |   |     |   |            |
| Дата                           | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup> | Выход блюда согласно меню | Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup> | Качество блюда                              |   |     | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд | Примечание |
|                                |  |  |                           |  | Эстетическое оформление (внешний вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup> |     |   |            |
| 18.09                          | Мясо по-австрийски                                       | доведено до готовности                         | 80 г                      | 82 г                                       | привлекательный цвет, равномерная прожарка  | умеренно соленый вкус, запах отсутствует, консистенция зернистая        | 66° |   |            |
| 20.09                          | Макаронный суп с сыром                                   | доведено до готовности                         | 140/10                    | 141/10                                     | не очень много бульона, макароны сухие      | умеренно соленый вкус, запах отсутствует, консистенция зернистая        | 65° |   |            |
| 20.09                          | Чай с сахаром  | доведено до готовности                         | 200                       | 200 г                                      | теплого, душистого, без посторонних запахов | сладкая, соленая, кислая  | 75° |   |            |
| 20.09                          | Батон  | доведено до готовности                         | 50                        | 46 г                                       | равномерный, пышный, хрустящий              | вкус характерный, запах отсутствует                                     |     |   |            |
| 20.09                          | Помидор-свежий   |  | 35                        | 33 г                                       | крупный, свежий, сочный                     | кислый-сладкий, терпкий   | —   |   |            |
|                                |  |  |                           |  |   |   |     |   |            |
|                                |  |  |                           |  |   |   |     |   |            |

18.09.2018  
 20.09.2018  
 20.09.2018  
 20.09.2018  
 20.09.2018

<sup>1</sup> Блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

<sup>2</sup> Контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

<sup>3</sup> Обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека.