

СПРАВКА

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

(наименование образовательной организации)

*План работы комиссии административно-общественного контроля за организацией питания обучающихся*

Комиссия в составе:

Председатель комиссии *Алексеева О.В.*

Члены комиссии:

*Средина О.В.*  
*Мещин А.С.*

В присутствии *Степановой А.Т., зав. производством*

составили настоящую справку о том, что «*1*» *сентября* 202*3* г. в *11:50* час. 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*

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

чистота зала *уров.*

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

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

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов *уров.*

— гигиеническое состояние столовых приборов *уров.*

Наличие и доступность размещения меню:

у входа в створку у развеса

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответ.

Наличие и место расположения контрольных блюд: на разрезе

Наличие пищевых отходов: мелкого макаронного до 2%  
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) мак. 10%

**Качество готовой пищи (Таблица 1).**

## Другие вопросы контроля

методы пересчета  
методы переводных коэффициентов  
коэффициент Пиндсвейта откорректированный

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- на основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
- 1) рассмотреть шестую статью закона
  - 2) проверить шестую статью закона
  - 3) рассмотреть качество проверки от

Члены комиссии:

Члены комиссии:  
Алексеев О.В.  
Исмаилов А.С.  
Молчанов О.В.

Со справкой ознакомлен директор ГБОУ УР «Лицей № 41»

Со справкой ознакомлен директор ГБОУ УР «Лицей № 41»  
*А. В. Анисимов*  
*И. И. Лемешев*

Изучение качества готовой пищи

Таблица 1

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>	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (ангений вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуса готовых блюд	
20.03	Суп картофельный с морковью и свеклой	доведено до готовности	100%	219	картофель нарезан кубиками, морковь и свекла нарезаны соломкой, суп не разварился и хорошо заправлен	вкус и запах картофеля, моркови, свеклы, лука, петрушки, укропа		
20.03	Суп куриный с рисом	доведено до готовности	90	92	рис отварен, курица нарезана кубиками, суп не разварился и хорошо заправлен	вкус и запах курицы, риса, лука, петрушки, укропа		
20.03	Макароны с мясом и овощами	доведено до готовности	100%	145	макароны отварены, мясо нарезано кубиками, овощи нарезаны соломкой, соус густой	макароны и мясо отварены, каротфель, лук, морковь, петрушка, укроп		
20.03	Чай с лимоном	доведено до готовности	100%	208	чай заварен, лимон нарезан дольками	вкус и запах чая, лимона, сахара, корицы		
20.03	Пюре картофельное с морковью	доведено до готовности	60	58	картофель отварен, морковь нарезана кубиками, пюре густое	картофель, морковь, лук, петрушка, укроп		

<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.