

СПРАВКА

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

(наименование образовательной организации)

по плану работы комиссии администрации - общ. контроль за организацией и качеством питания обучающихся ГБОУ УР «Лицей № 41» (основания) План работы

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Федосеева О.В.

Члены комиссии:

Ан-Саври А.А., Любичева О.В.

В присутствии зав. производством столовой А.Т.

составили настоящую справку о том, что «30 03 2023 г. в 14⁰⁰ 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 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)

чистота зала удовлет.

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

Внешний вид поваров (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.) удовлет., чистые, опрятные

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов удовлет.

— гигиеническое состояние столовых приборов удовлет.

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, меню развешено

Соответствие рационов питания утверждённому меню

есть

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

Проверка качества готовой продукции

Наличие сырьевых продуктов — имеются, хранятся в холодильнике

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1) качество проверенных блюд считать удовлетворительным

2) просить поддерживать качество ежедневной подачи

Члены комиссии:

Алексеева О.В.

Ан-Савири А.А.

Алексеева О.В.

Ан-Савири

Ан-Савири

Ан-Савири

Со справкой ознакомлен директор ГБОУ УР «Лицей № 41»

Ан-Савири Т.В.

Ан-Савири А.А.

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	
30.03.23	Берис с кашей, капуста, со сметан.	доведено до готовности	200/40	203	хорош.	форма порции, вкус, цвет, запах, консистенция, сахар, утка, соус, сметана, вкус.		
	супчик, салат, рыба.	доведено до готовности	90	92	хорош.	пресный, соевый, утка, капуста, салат, соус, сметана, вкус.	66°C	
	картофельное пюре	доведено до готовности	160	162	хорош.	белый, вкус, соевый, утка, капуста, салат, соус, сметана, вкус.	65°C	
	кашечка, супчик, салат.	доведено до готовности	200	202	хорош.	ароматный, сахар в пюре		
	буженина, капуста, салат.	доведено до готовности	55	53	хорош.	пропеченная, приправленная, вкус, цвет, запах, консистенция, сахар, утка, соус, сметана, вкус.		

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.