

## СПРАВКА

по результатам проверки организации горячего питания в КГУ «ИТ-школа-лицей им. М.Жумабаева»

Дата проверки: 31.01.2023г.

Мониторинговая комиссия в составе: Юлия Николаевна Тарасова Б.И., директор КГУ, Ирина Владимировна Раманова Р.С., заместитель директора, Наталья Николаевна Кривенко Н.В., старший педагог, Наталья Владимировна Макарова И.И., заместитель по учебной работе, Ирина Викторовна Ибраимова Р.И.  
осуществила контроль за организацией горячего питания в КГУ «ИТ-школа-лицей им. М.Жумабаева» по следующим показателям:

### 1. Охват горячим питанием на момент проверки (%)

- общий охват горячим питанием в лицее 22%
- охват горячим питанием в начальном звене (1-4 классы) 75%
- охват горячим питанием в среднем звене (5-8 классы) 15%
- охват горячим питанием в старшем звене (9-11 классы) 10%

### 2. Контрольное взвешивание блюд




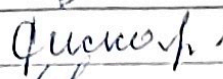
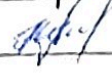
Наименование блюд	Средний вес 1 порции (г)	Вес по меню (г)	Результат (+ -)
<i>Салат из свежих овощей</i>		<i>60/100/100</i>	
<i>Мясное по-домашнему</i>		<i>150/200/200</i>	
<i>Кисель</i>		<i>200/200/200</i>	
<i>Чай рисово-манжарский</i>		<i>20/35/40</i>	

### 3. Соответствие требованиям организации питания в образовательном учреждении

показатель	соответствие	не соответствие	замечание
Наличие меню, утвержденное директором, с указанием сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	<i>соответствует</i>		
Соответствие ежедневного меню на момент проверки утвержденному, двухнедельному меню	<i>соответствует</i>		
Температура готового блюда при раздаче: горячие блюда (1 блюдо, чай - не ниже 75°C, второе блюдо и гарнир - не ниже 65°C; компот, кисель - не ниже 14°C)	<i>соответствует</i>		

Отсутствие при производстве готовой продукции запрещенных видов продовольственного (пищевого) сырья	запрещ. продукты отсутствуют		
Наличие, общее состояние и целостность столовых приборов	в достаточном кол-ве, без сколов		
Использование технологических карт при приготовлении блюд, соблюдение технологии приготовления пищи			
Соблюдение личной и производственной гигиены работниками столовой	инд. средства, мытье рук, соблюдение гигиены		
Соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов	соблюдается		
Санитарное состояние обеденного зала; помещения для приготовления пищи	сан. состояние удовлет.		
Наличие замечаний и жалоб на качество питания в столовой за текущий месяц	замечаний не получено		
Соответствие сертификатов напитков	соответств.		

Члены комиссии:

1. Колесникова Т. И. 
2. Самодушова Л. С. 
3. Кривцова Н. В. 
4. Машкина Р. К. 
5. Мисурова И. И. 
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_