

Справка

плановой проверки организации питания обучающихся в Государственном автономном общеобразовательном учреждении «Чукотский окружной профильный лицей»

17.03.2021 г.

Цель проверки:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся.
2. Соответствие объёма порции готовой продукции, выданной учащимся.
2. Санитарное состояние пищеблока

Комиссия в составе:

1. Минко Т.В. – заместитель директора по МР (член бракеражной комиссии).
2. Рылова Н.Н. – методист (ответственная за организацию питания).
3. Казик Н.Н. – заведующая интернатом (член бракеражной комиссии).

В Чукотском окружном профильном лицее обучаются на 01.03.2020– 2021 уч. год - 221 человек, из них 109-воспитанников интерната, получающих бесплатное 5-ти разовое питание.

Имеется буфет, продукцией которого пользуются обучающиеся и сотрудники лицея. В соответствии с СанПин 2.4.3648 – 20, п.1.8). результате производственного контроля, Комиссия по контролю за организацией питания в лицее выявила следующее:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

- 1) Для всех обучающихся лицея созданы условия для организации питания (СанПин 2.4.3648 – 20, п.3.4.3.).
- 2) Примерное меню - **в наличии**.
- 3) Ежедневное меню **оформлено** в установленном порядке (есть печать и подпись руководителя ОО) (СанПин 2.3/2.4.3590 – 20, п.8.1.3.).
- 4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отражённой в технологических картах. Технологические карты - **в наличии** (СанПин 2.4.3648 – 20, п.2.3.3.).
- 5) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции **в наличии**, заполнен до 17.03.2021 г. с подписями 5-ти членов бракеражной комиссии (СанПин 2.3/2.4.3590 – 20).
- 6) Для обучающейся 8 класса, нуждающейся в лечебном и диетическом питании (Б/Б пище), в соответствии с представленными родителями назначений лечащего врача - **Меню в наличии** (СанПин 2.3/2.4.3590 – 20, п.8.2.1.).
- 7) Отбор суточных проб на завтрак произведён **в полном объёме**, согласно меню. Суточные пробы берутся перед каждым приёмом пищи обучающихся, хранятся в холодильнике для проб 48 часов (СанПин 2.3/2.4.3590 – 20, п.7.1.4.). Постоянное наличие питьевой воды в кулере.
- 8) Обработка рук, мытьё обучающихся перед приёмом пищи **организовано**.
- 9) Журнал на осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний **ведётся ежедневно** (СанПин 2.3/2.4.3590 – 20, п.2.22.).
- 10) Время организации питания **соответствует** расписанию и режиму работы столовой в лицее.

2. Соответствие объёма порции готовой продукции, выданной учащимся на

№ п/п	Завтрак (название блюд)	Кол-во гр/мл по меню	Кол-во гр/мл в проверяемой порции	Разность гр/мл
1	Лапшевник	280	284	+4
2	Масло сливочное	10	10	0
3	Чай с лимоном	200	200	0
4	Хлеб пшеничный	50	50	0

№ п/п	Обед (название блюд)	Кол-во гр/мл по меню	Кол-во гр/мл в проверяемой порции	Разность гр/мл
1	Рассольник домашний	250	270	+20

2	Колбаски львовские	100/20	115	+/- 5
3	Каша гречневая	200	205	+5
4	Горошек	100	100	0
5	Хлеб ржаной/пшеничн.	40/20	40/20	0
6	Напиток из цитрусовых	180	180	0

№ п/п	Полдник (название блюд)	Кол-во гр\мл по меню	Кол-во гр\мл в проверяемой порции	Разность гр\мл
1	Фрукты	350	346	-4

№ п/п	Ужин (название блюд)	Кол-во гр\мл по меню	Кол-во гр\мл в проверяемой порции	Разность гр\мл
1	Пельмени	300	303	+3
2	Хлеб ржаной/пшеничн.	50/50	50/50	0
3	Сок	200	200	0

Горячим питанием во время обеда охвачены 100% учащихся.

Для учащихся, имеющих большую дневную загруженность для детей организован второй завтрак.

3. Санитарное состояние пищеблока

- 1) Санитарное состояние пищеблока, производственных помещений – **хорошее** (СанПин 2.4.3648 – 20, п.2.4.6.2).
- 2) Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы и **соответствует** эпидемиологическим требованиям. Для приготовления блюд используется посуда в достаточном количестве; разделочные деревянные доски высушены и хранятся в кассетах (СанПин 2.3/2.4.3590 – 20, п.3.2).
- 3) Столовой посудой и столовыми приборами – **обеспечены**.
- 4) Все производственные помещения, залы столовой подвергаются ежедневной влажной уборке (СанПин 2.3/2.4.3590 – 20, п.2.18.). Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения **упорядочено**.
- 5) Хранение и обработка ветоши – **упорядочено**.
- 6) Уборочный инвентарь (хранение, состояние) **упорядочено, промаркировано**.
- 7) Журнал «Здоровья» **в наличии, заполнен** (СанПин 2.3/2.4.3590 – 20, п.2.22).
- 8) Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды **соблюдается**.
- 9) Состав работников пищеблока на дату проверки: заведующая производством, 2 повара, 1 мойщица посуды, 1 уборщица.

4. Выводы.

По итогам проверки признать:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся – **хорошее**.
2. Объем порций, выданных обучающимся на данное число и режимное время **соответствует нормам**.
3. Санитарное состояние пищеблока, производственных, помещений - **хорошее**.

5. Рекомендации

1. Соблюдать нормы СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 и СанПин 2.4.3648 – **постоянно**.

Акт составлен в присутствии:

заведующей производством в столовой лица:

Подписи проверяющих:

Е.Н. Халджиева.

Т.В. Минко

Н.Н. Рылова

Н.Н. Казик