

СПРАВКА

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

11.11.2021 г.

Цель проверки:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся.
2. Соответствие объема порции готовой продукции порции в меню, выдаваемой обучающимся.

Комиссия в составе:

1. Рылова Н.Н. – методист (ответственная за организацию питания).
2. Шевякова О.И. – медицинская сестра лицея (член бракеражной комиссии)
3. Казик Н.Н. – заведующая интернатом (член бракеражной комиссии).

В Чукотском окружном профильном лицее обучаются на октябрь 2021-2022 уч. год – 222 уч-ся, из них 120-воспитанников интерната, получающих 5-ти разовое питание:

В результате проверки комиссия выявила следующее:

1.Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

- 1) Примерное меню – в наличии.
- 2) Ежедневное меню – оформлено в установленном порядке (наличие печати и подписи руководителя ОО) (СанПиН 2.3/2.4.3590 20)
- 3) Технологические карты – в наличии.
- 4) Отбор суточных проб на день проверки (завтрак и обед) произведён в полном объёме, согласно меню.
- 5) Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.

2.Соответствие объема порции готовой продукции порции в меню, выдаваемой обучающимся.

№п/п	Время приёма пищи/название блюд	Кол-во гр/мл по меню	Кол-во гр/мл в проверяемой порции	Разность гр/мл
ЗАВТРАК				
1	Пудинг	250	230	-20
2	Масло сливочное	10	10	0
3	Чай с лимоном	200	200	0
4	Хлеб пшеничный	60	62	+2
ОБЕД				
1	Юшка картофельная	250	232	-18
2	Бефстроганов	125	126	+1
3	Каша перловая	125	123	-2
4	Салат	80-100	80	0
5	Компот	180	184	+4
6	Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	50/52	+2

В ходе проверки выяснилось присутствие разнообразия блюд и соблюдения циклического меню. На начало учебного года горячим питанием охвачены 100% обучающихся. Для обучающихся, имеющих большую загруженность, по желанию родителей и детей, организован второй завтрак. Имеется буфет, продукцией пользуются как учащиеся, так и сотрудники.

- 6) Санитарное состояние пищеблока, производственных помещений – хорошее.
- 7) Наличие маркировки на посуде пищеблока соответствует требованиям.

8) Для сотрудников пищеблока имеется отдельный вход, раздевалка, санузел; правила личной гигиены сотрудниками пищеблока – соблюдаются.

9) Состав работников пищеблока на дату проведения проверки: заведующая производством, 2 повара, одна мойщица посуды, 1 уборщица.

10) Следующие нарушения санитарного состояния:

а) в мясном цехе в углу раковины обнаружена грязная засохшая ветошь.

б) заведующая производством Халджиева Е.Н. работала с продуктами без шапочки.

4. Выводы:

По итогам проверки признать:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся –хорошее.
2. Объем порций готовой продукции (объем порции пудинга - завтрак, юшка картофельная – обед), выдаваемой обучающимся, не соответствует нормам в пределах 20 граммов.

5.Рекомендации.

- 1.Осуществлять постоянный контроль за наличием объема порций, выдаваемых обучающимся.
- 2.Усилить контроль за санитарным состоянием производственных помещений и соблюдением санитарных правил в отношении профессиональной одежды на территории пищеблока.

Подписи проверяющих:



Н.Н.Рылова



О.И.Шевякова



Н.Н. Казик