

СПРАВКА

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

28.10.2022 г.

Цель проверки:

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

Комиссия в составе:

1. Рылова Н.Н. – методист (ответственная за организацию питания).
2. Никонорова Т.С. – заместитель директора по УР (член Комиссии по организации и контролю питания).
3. Казик Н.Н. – заведующая интернатом (член бракеражной комиссии).
4. Анканро К.Е. – обучающийся 10»Б» класса (член Комиссии по организации и контролю питания).

В Чукотском окружном профильном лицее обучаются на 01.09. 2022-2023 уч. год – 169 уч-ся, из них 80-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 (СанПиН 2.3/2.4.3590 20)
- 4) Отбор суточных проб на день проверки (завтрак и обед) произведён в полном объёме, согласно меню.
- 5) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции – в наличии, ежедневно заполняется и содержит росписи членов бракеражной комиссии.
- 6) Питьевой режим выполняется.
- 7) Обработка рук обучающимися производится перед каждым приёмом пищи.
- 8) Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.

2. Соответствие объёма 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
ОБЕД				
1	Щи	250	280	+30
2	Каша гречневая	200	203	+3
3	Котлета с соусом	75+50	125	-2
4	Салат	100	105	+5
5	Напиток из шиповника	180	184	+4
6	Хлеб пшеничный/ржаной	80	85	+5

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 в 10 часов. Имеется буфет, продукцией пользуются как учащиеся, так и сотрудники.

- б) Санитарное состояние пищеблока, производственных помещений – хорошее.

- 7) Наличие маркировки на посуде пищеблока соответствует требованиям.
- 8) Работники пищеблока, на момент проверки, находились в специальной одежде, обуви.
- 9) Состав работников пищеблока на дату проведения проверки: заведующая производством, 2 повара, одна мойщица посуды, 1 уборщица.

4. Выводы:

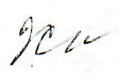
По итогам проверки признать:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся –хорошее.
2. Объём порций готовой продукции соответствует нормам, щи в одной порции превысили норму на 30 граммов.
3. Органолептические свойства блюд в рационе отвечают требованиям.

5.Рекомендации.

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

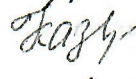
Ознакомлена:

 Е.Н.Халджиева – заведующая производством.

Подписи проверяющих:

 Н.Н. Рылова

 Т.С. Никонорова

 Н.Н. Казик

 К.Е. Анканро