

СПРАВКА

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

26.11.2022 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. Байтлеуова Б.С. — методист (ответственная за организацию питания).
2. Минко Т.В. — заместитель директора по МР (член Комиссии по организации и контролю питания).
3. Казик Н.Н. — заведующая интернатом (член бракеражной комиссии).
4. Косов Г.А. — заместитель директора по ИКТ (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 00) (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.	Борщ Сибирский	250	265	+15
2.	Плов с овощами по сезону	200	203	+3
3.	Кисель из ягод	180	184	+4
4.	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.

6) 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, борщ в одной порции превысили норму на 15 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.

Подписи проверяющих:



Б.С. Байтлеова



Т.В. Минко



Г.А. Косов



Н.Н. Казик

Ознакомлена:



Е.Н.Халджиева — заведующая производством.