

СПРАВКА

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

18.01.2022 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. Казик Н.Н. – заведующая интернатом (член бракеражной комиссии).
3. Гузанов И.В. – обучающийся 11 Б класса.
4. Гончар А.А. – обучающийся 11 Б класса.

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 и хранится в холодильнике.
- 5) Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.
- 6) Снабжение питьевой водой - постоянно.

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
ЗАВТРАК				
1	Каша овсяная	250	260	+10
2	Масло сливочное	10	10	0
3	Чай с лимоном	200	200	0
4	Хлеб пшеничный	60	62	+2
ОБЕД				
1	Суп с макаронами	250	264	+14
2	Биточки куриные	125	126	+1
3	Каша гречневая	125	128	+3
4	Салат	100	98	-2
5	Компот	180	200	+20
6	Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	50/52	+2

- 6) Санитарное состояние пищеблока, производственных помещений – хорошее.
- 7) Состав работников пищеблока на дату проведения проверки: заведующая производством, 2 повара, одна мойщица посуды, 1 уборщица, заведующая складом.
- 8) Все работники пищеблока находились в спец.одежде.

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.

4. Выводы:

По итогам проверки признать:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся – хорошее.
2. Объем порций готовой продукции (завтрака и обеда на день проверки), выдаваемой обучающимся, превышает нормы на 6, 25 граммов.

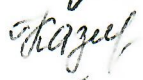
5. Рекомендации.

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

Подписи проверяющих:



Н.Н.Рылова



Н.Н.Казик



И.В.Гузанов



А.А.Гончар