

СПРАВКА

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

02.12.2021 г.

Цель проверки:

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

Комиссия в составе:

1. Рылова Н.Н. – методист (ответственная за организацию питания).
2. Халджиева Е.Н. – заведующая столовой (член бракеражной комиссии).
3. Засорина Л.В. – член родительского комитета

В Чукотском окружном профильном лицее обучаются на декабрь 2021-2022 уч. год – 200 уч-ся, из них 100-воспитанников интерната, получающих 5-ти разовое питание.

В результате проверки комиссия выявила следующее:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

Примерное ежедневное меню для ознакомления родителей и детей – **в наличии**. Ежедневное меню – оформлено в установленном порядке (наличие печати и подписи руководителя ОО) (СанПиН 2.3/2.4.3590 20)

В меню **отсутствуют** повторы блюд, запрещённые блюда и продукты. Ежедневное меню **соответствует** количеству приёма пищи и режиму функционирования лицея. На момент проверки и в течении прошедшего месяца фактов расхождения реализуемого меню и утверждённого меню – **не выявлено**.

В Чукотском окружном профильном лицее **имеется** в наличии Приказ о создании бракеражной комиссии от 31.08.2021 года № 01-06/535.

Бракераж снимается от всех партий приготовленных блюд в течении недели (меню создаётся на неделю). В течении месяца бракеражная комиссия **не выявила** фактов не допуска к реализации блюд и продуктов. Фактов выдачи детям остывшей пищи в течении месяца – **не обнаружено**. Отбор суточных проб на день проверки (завтрак и обед) произведён в полном объёме, согласно меню.

В ОО созданы условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии).

Уборка помещений и обеденного зала **проводится** после каждого приёма пищи.

На период проверки в помещениях для приёма пищи насекомых и следов их жизнедеятельности – **не обнаружено**.

В лицее **созданы** условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены. По личной гигиене у детей имелись мелкие замечания в столовой, которые сразу же исправлялись.

Следующие нарушения санитарного состояния:

а) после обеда, перед ужином на одном столе остались крошки хлеба.

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
	УЖИН			
1	Котлеты (говядина)	100/20	106/20	+6
2	Каша гречневая	200	200	0
3	Чай с лимоном	200	200	0
4	Хлеб пшеничный /ржаной	50/50	50/50	0

Санитарное состояние пищеблока, производственных помещений – **хорошее**.

Наличие маркировки на посуде пищеблока **соответствует** требованиям.

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

3. Выводы:

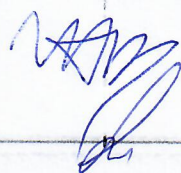
По итогам проверки признать:

- 1.Соблюдение требований по организации питания обучающихся –хорошее.
- 2.Объём порций готовой продукции на ужин (на момент проверки), выдаваемой обучающимся, не соответствует нормам в пределах 6 граммов.

4.Рекомендации.

- 1.Осуществлять постоянный контроль за наличием объёма порций, выдаваемых обучающимся.
- 2.Усилить контроль за санитарным состоянием производственных помещений, обеденного зала, выполнять график генеральной и ежедневной уборки пищеблока.

Подписи проверяющих:



Н.Н.Рылова



Е.Н.Халджиева



Л.В.Засорина