

СПРАВКА

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

17.03.2022 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. 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 март 2021-2022 уч. год – 225 уч-ся, из них 110-воспитанников интерната, получающих 5-ти разовое питание.

В результате проверки комиссия выявила следующее:

Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

1. Примерное меню – в наличии
2. Ежедневное меню оформлено в установленном порядке (есть печать и подпись руководителя ОО) (СанПин 2.4.5.2409-08 п.6.24.)
3. Технологические карты – в наличии
4. Журнал бракеража поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.5)
5. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции в наличии, заполнен по 17 марта 2022 года с подписями 5-ти членов бракеражной комиссии (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.6)
6. Отбор суточных проб на завтрак и обед произведён в полном объёме, согласно меню. Суточные пробы берутся перед каждым приёмом пищи обучающихся, хранятся в холодильнике для проб 48 часов (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.11)
7. Журнал «Гнойничковые заболевания (для работников пищеблока)» заполняется ежедневно.
8. Приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет заведующая складом – Л.В.Коновальчук.
9. Мытьё рук обучающихся перед приёмом пищи организовано;
10. Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.
11. Питьевой режим выполняется
12. Аптечка в наличии.

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	Уха	250	255	+5
2	Поджарка	75/50	75/60	+10
3	Гречка	200	207	+7
4	Салат	100	100	0

5	Компот	180	180	0
6	Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	50/50	0

В ходе проверки выяснилось присутствие разнообразия блюд и соблюдения цикличного 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.

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

Наличие маркировки на посуде пищеблока соответствует требованиям.

Правила личной гигиены сотрудниками пищеблока – соблюдаются.

3. Следующие нарушения санитарного состояния:

- а) на нижней полке буфета обнаружен беспорядок;
- б) во 2-ой моечной на окне находилось грязное полотенце.

4. Выводы:

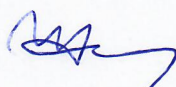
По итогам проверки признать:

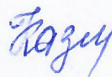
- 1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся –хорошее.
- 2. Состояние складов и холодильных камер- отличное.
- 3. Объём порций готовой продукции, выдаваемых обучающимся, соответствует нормам (отмечено –поджарка свыше нормы на 10 граммов).

5.Рекомендации.

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

Подписи проверяющих:





Н.Н.Рылова

О.И.Шевякова

Н.Н. Казик