

Акт
проверки организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь

18 апреля 2024 года

Цель проверки:

1. Организация и качество питания обучающихся;
2. Соблюдения обучающимися правил личной гигиены;
3. Санитарно-техническое содержание кухонной посуды, обеденного зала;
4. Состояние специальной одежды работников пищеблока и кухонного инвентаря;
5. Ведение и содержание «Журнала бракеража готовой продукции», «Журнала здоровья», «Журнала осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания», «Журнала витаминизации третьих блюд».

Время проверки: 14 часов 30 минут

Комиссия в составе председателя комиссии по контролю за качеством организации питания: Минко Т.В., заместителя директора по МР, членов комиссии: Казик Н.Н. заведующей общежитием (интернатом) (ответственной за организацию питания), Байтлеуовой Б.С., методиста, Пивович А.Ю. (члена родительского комитета), Анканро К.Е., обучающийся 11 «Б» составили настоящий акт в том, что 19 апреля 2024 года была проведена проверка качества питания в столовой Чукотского окружного профильного лицея.

Отсутствовали: Никонорова Т.С., классный руководитель 9 «Б» класса – командировка, Серова А.А., обучающаяся 11 «Г» класса – отсутствует по причине болезни.

В ходе проверки выявлено:

1. Питание осуществляется на бесплатной основе по 12 дневному меню с указанием наименования блюд и выхода продуктов, по графику, с учетом возрастных групп учащихся, утверждённого директором Чукотского окружного профильного лицея.
2. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
3. Для приёма пищи предусмотрена большая перемена – 20 минут.
4. Циклическое меню для ознакомления обучающимися и родителей, выставляется на сайте лицея и стенде у входа в столовую. Контрольные блюда выставлены на видное место.
5. Для соблюдения обучающимися правил личной гигиены созданы все условия: у входа в столовую стоит ответственный за питание, который контролирует мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 3 раковины, установлены дозаторы с жидким мылом, электросушилки. На момент проверки все находилось в рабочем состоянии. При входе в обеденный зал дополнительно обрабатывают руки дезинфекционным средством.
6. Санитарно-гигиеническое содержание обеденных столов, кухонных принадлежностей (вилки, ложки) и кухонной посуды (тарелки, стаканы) соответствует норме, содержатся в чистоте. Кухонная посуда (тарелки, стаканы) сколов не имеют.
7. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья.
8. В столовой чисто, уютно, уборка помещения проводится после каждого приёма пищи.
9. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в шапочках, масках и перчатках.
10. Записи в «Журнале бракеража готовой продукции», «Журнале здоровья», «Журнале осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания», «Журнале витаминизации третьих

блюд» производятся своевременно. К ведению и содержанию документации претензий не имеется.

Проверка показала:

- все установленные требования по организации и качеству питания выполняются;
- обеденный зал, мебель и полы содержатся в чистоте и обрабатываются моющими и дезинфицирующими средствами;
- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест;
- работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в шапочках, масках и перчатках;
- документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно.

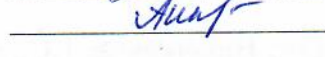
Рекомендации:

1. Продолжить контроль над организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте лица.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.
4. Осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством питания в лицее.

Настоящий акт составлен в присутствии и.о. заведующей столовой Коновальчук Л.В.

Председатель комиссии

Члены комиссии

	Т.В. Минко.
	Н.Н. Казик.
	Б.С. Байтлеуова.
	А.И. Пивович.
	К.Е. Анканро.

Ознакомлена: и.о. заведующей столовой

	Л.В. Коновальчук.
--	-------------------