

Акт
проверки организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь

11 января 2025 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. заведующая общежитием (интернатом) (ответственная за организацию питания), Байтлеуовой Б.С., методист, Пивович А.Ю. (члена родительского комитета), составили настоящий акт в том, что 11 января 2025 года была проведена проверка качества питания в столовой Чукотского окружного профильного лицея.

Отсутствует: Никонорова Т.С., заместитель директора по УР- отпуск

В ходе проверки выявлено:

1. Питание осуществляется на бесплатной основе по двухнедельному 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 – 15 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.


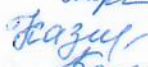


Рекомендации:

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

Настоящий акт составлен в присутствии заведующей производством Деминой А.А.

Председатель комиссии

Члены комиссии

 Т.В. Минко.
 Н.Н. Казик
 Б.С. Байтлеуова
 А.Ю. Пивович

Ознакомлена заведующая производством  Демина А.А.