

Акт
проверки организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь

19 марта 2025года

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, Никонорова Т.С., заместитель директора по УР, 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 19 марта 2025 года была проведена проверка качества питания в столовой Чукотского окружного профильного лицея.

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. Посуда и инвентарь пронумерованы, разделочные доски и ножи хранятся в соответствии с нормами (сырье и готовая продукция), дезинфицирующие и моющие средства имеются в наличии, сертификаты имеются.
3. Имеется информационный стенд, где выкладывается ежедневное меню, а также имеется график приема пищи и правила поведения в столовой.
4. Разработан график прибытия обучающихся в обеденный зал для приема пищи. Для приёма пищи предусмотрена большая перемена – 15 минут.
5. Личная гигиена работниками столовой соблюдается, все работники обеспечены средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки, шапочки и фартуки). Санитарные книжки имеются, мед. осмотр и гигиеническое обучение пройдено в полном объеме.
6. В столовой чисто, уютно, уборка помещения проводится после каждого приёма пищи.
7. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в шапочках, масках и перчатках.
8. Столовая оснащена бактерицидным рециркулятором, разрешенном к использованию в присутствии людей, между приемами пищи запланировано проветривание (график проветривания имеется).
9. После каждого приема пищи предусмотрена дезинфекция посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим промыванием под проточной водой с использованием максимально допустимого температурного режима.
10. Антисептиками обеспечены в полном объеме.
11. Поступающее сырье и пищевые продукты имеют сопроводительные документы.
12. Осуществляется ежедневный контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых с Государственное автономное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей».
13. Оборудование, имеющееся на пищеблоке, в исправном состоянии.

14. Больные и лица с признаками инфекционных заболеваний к организации питания на пищеблок не допускаются.
15. Генеральная уборка производственных помещений и столовой проведена 15.03.2025 года.
16. 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:

Общие выводы: санитарное состояние обеденного зала и раздаточной соответствует санитарным нормам:

- 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 заведующей производством Деминой А.А.

Председатель комиссии

Члены комиссии

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

Ознакомлена заведующая производством  Демина А.А.