

Справка по изучению организации питания в МБОУ «Лицей «Сигма»

Основание: контроль за организацией питания в МБОУ «Лицей «Сигма»

Комиссия в составе: 6 человек

Председатель комиссии: Устенкина В.С.

Члены комиссии: Дырченко Т.В., Дудкина Н.Г., Агафонова Ю.В., Цимфер Т.В., Кириченко И.В.

В присутствии представителя ООО «Юмал» Михайловой М.В. составили настоящую справку о том, что 19.01.2024 года в 13:00 проведено изучение организации питания.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 штук. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 штук. Мыло имеется.

Наличие графика приемов пищи обучающимися имеется. Наличие графика работы столовой имеется.

Продолжительность перемены во время проверки 15 минут, дети успевают принять пищу.

Функции за организацию школьного питания возложены на Дырченко Т.В. и Дудкину Н.Г.

Организация уборки помещения производится: после каждой перемены влажная уборка, между смен и после завершения работы столовой производится генеральная уборка. Организована уборка помещения по мере необходимости.

Внешний вид поваров: опрятны, одеты в чистую рабочую одежду, волосы прикрыты головными уборами.

Эстетичность накрывания столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное;
- имеется несколько комплектов подносов;
- имеются все необходимые столовые приборы, состояние их удовлетворительное.

В наличии имеется меню, расположено в удобном месте перед глазами учащихся, учителей, родителей. Ассортимент буфетной продукции большой, имеется достаточное количество выпечки, салатов, горячих блюд. Рацион питания соответствует меню. Контрольные блюда соответствуют натуральным нормам. Имеются пищевые отходы после кормления учащихся. Утилизация производится по мере необходимости в течении дня.

Выдача готовой пищи, производится после снятия пробы. Готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-х часов с момента приготовления.

Выход порционных блюд соответствует рекомендуемой массе порций. Журнал бракеражной комиссий заполнен, имеются отметки о снятии бракеража, а так же имеется документация лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции.

Классные руководители 2-4 классов сопровождают детей в столовую и обратно, следят за соблюдением правил гигиены. Накрывание столов производится непосредственно перед приходом детей, блюда сохраняют свою температуру.

В результате проверки нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Устенкина В.С.

Дырченко Т.В.

Дудкина Н.Г.

Агафонова Ю.В.

Цимфер Т.В.

Кириченко И.В.

Со справкой ознакомлен:

Директор МБОУ «Лицей «Сигма»

Представитель ООО «Юмал»

Карбышев В.Г.

Михайлова М.В.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Дурдина А.В., Доргина Т.В., Агафонов А.В.
Цыфер Т.В., Киргенин И.В.

1. Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет

2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) да
Б) нет

3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) да
Б) нет

4. В меню отсутствуют повторы блюд?

- А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни

5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

- А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни

6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи, режиму функционирования организации?

- А) да
Б) нет

7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) да
Б) нет

8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) да
Б) нет

9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за период не менее месяца ?

- А) нет
Б) да

10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья? (сахарный диабет, пищевые аллергии)

- А) да
 Б) нет

11. Проводится ли обработка помещений после каждого приема пищи?

- А) да
 Б) нет

12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

- А) нет
 Б) да

13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) да
 Б) нет

14. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) нет
 Б) да

15. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) нет
 Б) да

15. Имеется ли документация лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции?

- А) нет
 Б) да

Устемкина ВС

1. Витя