

СПРАВКА

по итогам проведения родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБ НОУ «Лицей №11»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с приказом №81 от 29.03.2021г. в МБ НОУ «Лицей №11» в 2022 -2023 учебном году проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. горячее питание осуществляется 5 дней в неделю;
2. в лицей имеются пищеблок, столовый зал и хозяйственные помещения;
3. в пищеблоке соблюдается санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде, маркировке и т.д.;
4. санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. В наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проводятся мероприятия по дезинфекции (согласно вывешенному графику);
5. все сотрудники столовой работают в чистой и опрятной спецодежде, чепцах, масках (в наличие сменные комплекты спецодежды);
6. обеденный зал чистый, школьная посуда без сколов, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
7. для соблюдения правил личной гигиены созданы условия (рядом с обеденным залом): наличие умывальников – 4шт., электросушитель для рук, дезинфицирующее жидкое мыло и антисептик);
8. для рациональной организации горячего питания имеется график питания учащихся;
9. в обеденном зале имеется утвержденное меню (с информацией: наименование комплексов, наименование блюд, выход, ценна, калорийность), так же есть цикличное меню;
10. соответствие температуры подачи блюд соблюдается (столы накрываются непосредственно перед приходом учащихся);
11. рацион питания соответствует заявленному меню;
12. выход готовой продукции блюд соответствует меню;
13. в цикличном 20 - дневном меню школьных завтраков для обучающихся 1-4 классов помимо горячего блюда и напитка, включены также:
 - фрукты в ассортименте (яблоко, груша, мандарины);
 - молочная продукция (Наринэ, йогурт Фруттис, молочный коктейль т/п);
 - напитки (сок фруктовый т/п, смузи «Полезный завтрак» J7);
 - десерты (батончик фруктовый ТМ «Агуша», десерт фруктовый ТМ «BioNergy»);обязательно есть витаминизация:
 - напиток витаминизированный;
 - кисель витаминизированный;
 - чай с шиповником;
 - чай с лимоном;
 - чай с облепихой;
14. суточные пробы хранятся в специальном холодильнике, подписанные, соблюдением температурного режима;
15. систематически ведется журнал бракеража готовой продукции;
16. в наличии вся документация по предоставлению горячего питания для учащихся;

17. в лицее с 1 по 6 классы реализуется программа по формированию культуры здорового питания «Разговор о правильном питании», разработанная специалистами Института возрастной физиологии Российской академии образования при поддержке компании Нестле Россия.

Вывод: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. Документы имеются и заполняются своевременно. Оценка работы школьной столовой признана хорошая.

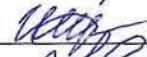
Председатель:

Карамнова Н.В. – социальный педагог




Члены комиссии:

Шуховцева О.В. – зам. директора по БЖ



Федорова Н.А. – зам. директора по ВР



Строганов Д.В. – председатель управляющего совета



Лободюк М.А. – родительская общественность

