

Справка
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ
Академический лицей им. Г.А. Псахье от 04.10.2021 года.

(Вавилова, С)
Контроль осуществлен общественной комиссией в составе:

Председатель комиссии Ульянова Л.К., педагог дополнительного образования, член профсоюзного комитета ОУ.

Члены комиссии: Курточакова И.Ю., заместитель директора по УР;
Васильева О.И., медицинская сестра ОУ;
Казанцев Л.П., член родительского комитета 6 а класса;
Афанасьева А.С., член родительского комитета 1а класса;
Пупышева Ю.В., член родительского комитета 7 в класса.

В ходе контроля выявлено следующее:

1. Коллектив столовой работает быстро и организованно. Классы приходят по расписанию вместе с педагогом. Каждый класс имеет закрепленный за ним стол. Все сотрудники столовой одеты опрятно, имеют головные уборы, работают в масках.
2. Штат столовой укомплектован полностью. Для 1-4 классов столы накрывают работники столовой. Температура подаваемых блюд соответствует гигиеническим требованиям и проверяется термомуфом.
3. Все дети перед едой обрабатывают руки.
4. Меню составлено в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. Ознакомиться с ним можно в столовой и на сайте ОУ. Меню разнообразно. Обеды подаются детям согласно меню. Каждый родитель имеет возможность ознакомиться с ежедневным меню на сайте лицея.
5. В столовой регулярно проводится санитарно – гигиеническая уборка с использованием санитарно – гигиенических средств.
6. После каждого приема пищи столы тщательно обрабатываются.
7. Мебель столовой в удовлетворительном состоянии.
8. Система электрооборудования работает без нарушений правил ТБ.
9. Помещение столовой имеет 120 посадочных мест, одновременно обедают 2 – 3 класса.
10. Посуда и столовые приборы имеются в достаточном количестве, моются тщательно с дезинфицирующим раствором.

Проанализировав факты проверки, комиссия пришла к следующим выводам:

1. Администрация лицея оказывает содействие в организации питания обучающихся, реализуя принципы государственной политики, благодаря которым питание стало доступно всем детям 1 – 4 классов.
2. Обучающиеся средних и старших классов получают полноценное питание.
3. Работники столовой работают, руководствуясь требованиями Роспотребнадзора.
4. Особое внимание уделяется санитарно – гигиеническим мероприятиям, направленным на профилактику распространения различного рода инфекций. Масочный режим строго соблюдается.

5. С приходом нового коллектива работников столовой улучшились вкусовые качества подаваемых блюд.

 _____ Л.К. Ульянова

 _____ И.Ю. Курточакова


 _____ О.И. Васильева

 _____ Л.В.Казанцев

 _____ Ю.В. Пупышева

 _____ А.С. Афанасьева

Со справкой ознакомлена:

Заведующая производством (повар-бригадир)  _____ Е.Е. Саидова