

Справка
по итогам проверки родительского контроля за организацией питания в
МБОУ «Змиёвский лицей»

Согласно плану комиссии по контролю за организацией питания проведена проверка питания **23 декабря 2025 года**

Комиссия:

Председатель – С.Н.Нестерова

Члены комиссии:

А.А. Серпилина

Л.В. Калмыкова

Цель проверки: провести контроль за отбором суточных проб, проверить санитарное состояние пищеблока и обеденного зала.

В ходе проверки выявлено:

Пищеблок соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в ОУ.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Порционные блюда отбираются в полном объеме; первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100г в промаркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Отобранные пробы хранятся не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней).

Пищевые продукты сопровождаются документами с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. К реализации допускается только пищевая продукция, имеющая маркировку, что отражено в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Столовые приборы хранят в специальных ящиках – кассетах. Тарелки хранятся на стеллажах.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь: ножи – д/хлеба д/рыбы д/мяса-д/гастроном и др.

Кухонная посуда: (все котлы подписаны - 1,2,3-е блюдо и на количество литров, половники промаркированы для каких блюд),

Холодильники промаркированы, в каждом имеется термометр.

Хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте, моющих средств хватает. Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

Конструкции и размещения стеллажей в пищеблоке позволяют проводить влажную уборку, в моечном помещении имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах. Проводятся генеральные уборки всех помещений. График уборки имеется. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специально промаркированную емкость. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы содержатся в чистоте. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Замечаний нет.

Члены комиссии:



С.Н.Нестерова

Л.В.Калмыкова

А.А.Серпилина