

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Алтайский краевой педагогический лицей-интернат»

СПРАВКА

по итогам проверки организации питания обучающихся.

Питание в столовой осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором лицея. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Предмет проверки: документация по организации питания в школе, санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств, общение с детьми на предмет питания.

По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента.

Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные

вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено. По итогам контроля родители отметили, что организация питания в учреждении на высоком уровне.



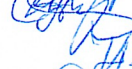









Выводы:

Питание обучающихся КГБОУ АКПЛ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы ведется административно-общественный контроль организации питания, отслеживается качество приготовления пищи, закладка продуктов, выход готовой продукции, контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемости учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство воспитателей в столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

01.03.2024

 Е.В. Ковшова
 Д.С. Глушакова
 С.А. Штейнер
 Н.В. Чекалина
 О.С. Свечникова
 М.В. Лочкова
 С.В. Секерина
 О.А. Лукьянова
 Л.У. Тайченачева
 А.А. Грохотова
 О.А. Крапиневич
 И.И. Кригер