

справка

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении
МБОУ «Лицей №101»

В целях реализации методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Комиссия в составе: 5 человек

Председатель комиссии: Скорохватов Владимир Владимирович, заместитель директора по воспитательной работе.

Члены комиссии:

1. Токарева Евгения Владимировна, представитель родительской общественности.
2. Самородова Ирина Алексеевна, представитель родительской общественности.
3. Синякова Любовь Сергеевна, социальный педагог.
4. Асадова Наталья Романовна, старший вожатый.

В присутствии заведующей столовой - Шидловской Таисии Алексеевны, составлена настоящая справка о том, что 28 ноября в 10-15 час. произведена проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль) и контроль за санитарным состоянием пищеблока (посуда, обеденный зал, подсобные помещения) в МБОУ «Лицей №101»

В ходе изучения выявлено:

1. Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил подтвердил выполнение правил и норм в соответствии СанПиН. Органолептические показатели готовых блюд соответствуют норме. Горячие блюда соответствуют нормам здорового питания, Имеется наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2. Требования температурного режима горячих блюд соблюдены. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имеют температуру 72°C,

вторые блюда и гарниры – 69 °С; Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

3. Блюда для первой и второй смены готовятся в разное время. Блюдов которые не допускаются при организации питания детей согласно нормам Сан ПиН не обнаружено. Все приготовленные блюда соответствуют примерному десятидневному и ежедневному меню разработанному комбинатом школьного питания и выставленному на официальном сайте МБОУ «Лицей №101».

4. Влажная уборка зала проводится 2 раза в день и дополнительно по мере необходимости. Обеденные столы после каждого приема пищи моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Уборочный инвентарь после уборки замачивают в 0,1 процентном растворе дезинфицирующего средства «экохлор», Ежедневно проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Мытье кухонного инвентаря производится отдельно от столовой посуды. Мытье столовой посуды производится сначала ручным способом, а затем в посудомоечной машине с последующей прожаркой.

На основании вышеизложенного Комиссия постановила:

Считать работу по организации питания в МБОУ «Лицей №101» удовлетворительной.

Члены комиссии:

Скорохватов В.В.

Токарева Е.В.

Самородова И.А.

Синякова Л.С.

Асадова Н.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор МБОУ «Лицей №101»

Е.А. Навалихина