

СПРАВКА
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ «Лицей №3»

Дата: 19.03.2025

Время начала и окончания проверки: 08.30-09.30

Объект контроля: столовая

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации горячего питания в лицее.

Комиссия в составе группы общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся:

Кудашкина Н.Н., заведующий учебной частью

Вильямовская Т.А., председатель родительской общественности

Репетун Н.В., учитель русского языка и литературы

Мылтусова Н.И., учитель начальных классов

Вороненко Н.Н., родитель 2В класса

Направления контроля:

1. Организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов.
2. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
3. Качество приготовления блюд.
4. Санитарное состояние обеденного зала.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что необходимо мыть руки перед едой. Для мытья рук имеются пять раковин с жидким мылом и бумажными полотенцами.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно. Классные руководители сопровождают свои классы.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, тарелки чистые без сколов.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.
- Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему.
- При работе технологического оборудования исключаются возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.
- Кухонная посуда, столы, технологическое оборудование используется по назначению.
- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции храниться отдельно.

Вывод по итогам работы комиссии:

комиссия установила, что питание обучающихся 1-4 классов организовано в соответствии с требованиями, предъявляемых нормативно-правовыми актами, нарушений не выявлено. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Оценка работы столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Вильямовская Т.А.

Репетун Н.В.

Мылтусова Н.И.

Кудашкина Н.Н.

Вороненко Н.Н.