

АКТ от 27 октября 2022 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ Рождественской СОШ

Нами, родителями школы Табунова Анна Александровна, Михайловой Татьяной Петровной, в присутствии представителя администрации МБОУ Рождественской СОШ Скорозвон Натальи Борисовны, заместителя директора по ВР, ответственного за питание и Ильиной Ларисы Сергеевны, проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье которые поставляет по договорам ИП «Гранд». Обслуживается столовая сотрудниками школы. Поваром – Космыниной Светланой Ивановной и кухонным работником Головиной Ниной Александровной.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей и работает только на полуфабрикатах. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

Холодильные камеры в количестве 5 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На этикетках указан состав блюда, консервантов в перечне ингредиентов нет.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах, перед подачей детям, моются.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует Головина Н.А.

На всех столах в обеденном зале имеются моющиеся подставки хлеба.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 40 посадочными местами, в школе обучается — 89 детей. Из них 32 ученика начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 1ребенк льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 35 детей.

В момент проверки на 12 часов 05 минут в столовой получают обед дети, обучающиеся 6-11 классов: первое блюдо- щи , второе – плов и салат морковный, чай.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в полиэтиленовых мешках, уборочный инвентарь промаркирован, хранится раздельно. Персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются.

По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
2. Контролировать соблюдение меню, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Табунова А.А. Надя

Михайлова Т.П. Миха

Ответственный,
за организацию питания МБОУ Рождественской СОШ Чи Скорозвон Н.Б.

Заведующая столовой МБОУ Рождественской СОШ Анна Ильина Л.С.