

АКТ от 15 мая 2023 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «Соболевская средняя школа»

Нами, родителями школы Архиповой С.Н., Павликовой А.А., Артамоновой О.А. в присутствии представителя администрации школы Карякиной Р.С., ответственного за питание Копановой Е.И. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, которые поставляет по контракту ИП «Симакин», контракт действует с 01.01.2022 по 31.12.2022года. Обслуживается столовая сотрудниками в штате школы.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: молоко, томатная паста, горошек консервированный, морковь, яйцо, лимон. Сроки годности в норме.

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

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

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение.

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 .

На момент осмотра в обеденном зале в наличии кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 35 посадочными местами, в школе обучается 35 человек детей. Из них 13 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки. За счет средств родителей ежемесячно питается 5 детей.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата. 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 пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. 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 дезинфицирующие средства имеются. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

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. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением питьевого режима для обучающихся на территории столовой.

Родители, участники проверки:

ФИО_Архипова С.Н.

ФИО Артамонова О.А.

Ответственный, за организацию питания Копанова Е.И.
Повар Иванова Н.В.