

АКТ № 5 от 24.01.2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ №10 г. Ессентуки

Нами, _____ родителями _____ школы _____ (ФИО)
Мухомовой А.А., Булатовой Н.А.
в присутствии представителя администрации МБОУ СОШ №10 Бредниной В.В. ответственного за питание Еременко И.В., члена бракеражной комиссии Богдасаровой Е.А. и заведующей производством столовой Томиловой Н.М., 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 поставляют по контракту с 16.12.2022, контракт действует с 29.01 по 30.05.2023 года. Обслуживается столовая сотрудниками по проф. обра., под руководством заведующей производством. Договор на обслуживание столовой СЗК от 01.09.22 и МБОУ СОШ №10.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

Холодильные камеры в количестве 4 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: описать хранение готовых полуфабрикатов (при наличии) от производителя ООО Лей-макс в пластиковых пакетах. Срок хранения — 6 суток, указан для всех имеющихся готовых блюд.

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

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

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются из нет в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: виперья, пирошки, блинчики, сочники.

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.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником ООО «Сити-Сервис».

На всех столах в обеденном зале имеются подставки для столовых приборов и хлеба.

В обеденном зале обеспечен питьевой режим для детей в столовой (питьевой фонтанчик, кулер).

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной.

На момент осмотра в 13:30 в буфете имеются в продаже соки, вода, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: гарниры, сыр, овощи, фрукты. Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления блюд из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы, из сырья поставляемого ООО, ООО.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 100 посадочными местами, в школе обучается — 1743 человек детей. Из них 792 ребенка начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки и обеды, в том числе 31 ребенок льготной категории получает также бесплатные завтраки. За счет средств родителей ежемесячно питается около 790 детей. В момент проверки на _____ в столовой получают обед дети, обучающиеся во вторую смену: первое блюдо борщ, второе мяс, закуска сал. капуста напиток кофеин и сахарозаменит.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций для начальной школы и порции для льготного питания. 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. Замечания по сбору и хранению мусора нет. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится да. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. 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 нет.

На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания _____:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

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 ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

ФИО Мурова Т. Т.

Ответственный,

за организацию питания МБОУ СОШ № 10

ФИО Гришинева Н. А.

ФИО