

АКТ № 8 от 18 марта 2025 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) Муравьёвой Е.В. и Морозовой Л.В.

в присутствии представителя администрации МБОУ СОШ №10 Прядкиной О.И., ответственного за питание Мудраковой Н.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: сырьё поставляют по контракту № 0321300075624000044-907713-358650 с ООО «Дарий», контракт действует с 02.09.2024г. по 27.08.2025 года. Обслуживается столовая сотрудниками ООО «Дарий», под руководством заведующей производством. Договор на обслуживание столовой ООО «Дарий» от 02.09.2024 года 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 5 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

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

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: крекеры с сахаром, бублики с ванилью, ватрушка с творогом.

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 «Дарий».

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 9.30 в буфете имеются в продаже соки, вода, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: бублики, ватрушки. Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления блюд из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы, из сырья поставляемого ООО «Дарий».

Обеденный зал столовой школы оборудован — 100 посадочными местами, в школе обучается — 1908 человек детей. Из них 794 ребенка начальной школы, 88 ребенка участников СВО регулярно получают бесплатные завтраки и обеды, также 28 детей льготной категории получает бесплатные завтраки. За счет средств родителей ежемесячно питается около 790 детей.

В момент проверки на 9.30 в столовой получают завтрак/обед дети, обучающиеся в первую/вторую смену: первое/горячее блюдо омлет натуральный с рисом и грибами, второе _____, закуска масло сливочное порезанное, напиток чай с сахаром.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций для начальной школы и порции для льготного питания. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали завтрак/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 замечаний по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды _____.

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 Муравьева Е.В. _____

ФИО Муравьева Е.В. _____

ФИО _____

ФИО _____

Ответственный, за организацию питания МБОУ СОШ № 10 Муравьева Е.В.

Заведующая производством, столовой МБОУ СОШ № 10 Томшица А.М.

**Оценочный лист
родительского контроля за организацией и качеством питания
в МБОУ СОШ № 10 г. Эссентуки**

Дата проведения проверки: 18.03 2025 г.

№ п/п	Основные показатели	Да	Нет
1.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
2.	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
4.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд?		✓
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		✓
7.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
8.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
9.	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓	
10.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук детей?	✓	
11.	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	✓	
12.	Санитарно-технического состояния обеденного зала удовлетворительное	✓	
13.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, удовлетворительное	✓	
14.	Наличие буфета	✓	
15.	Соблюдается график питания обучающихся	✓	
16.	Имеется факт выдачи детям остывшей пищи		✓

Дополнительные замечания:

нет

Члены комиссии, проводившие проверку:

Александрова М.С., А.И.Сидорова

**Оценочный лист
родительского контроля за организацией и качеством питания
в МБОУ СОШ № 10 г. Эссентуки**

Дата проведения проверки: 18.03 2025

№ п/п	Основные показатели	Да	Нет
1.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
2.	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
4.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд?		✓
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		✓
7.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
8.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
9.	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
10.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук детей?	✓	
11.	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?		✓
12.	Санитарно-технического состояния обеденного зала удовлетворительное	✓	
13.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, удовлетворительное	✓	
14.	Наличие буфета	✓	
15.	Соблюдается график питания обучающихся	✓	
16.	Имеется факт выдачи детям остывшей пищи	✓	

Дополнительные замечания:

(Signature)

Члены комиссии, проводившие проверку:

Муравлева Е.В. МЗР