

АКТ № 2 от 29.09.2023 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) Мукова А.А., Цолашкова Е.В., Муравьева Е.В., Махаев Х.А.,  
в присутствии представителя администрации МБОУ СОШ №10 \_\_\_\_\_,  
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: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье \_\_\_\_\_,  
которые поставляют по контракту 28.08.2023 № 0921300075623000032 контракт действует с 01.09.2023  
по 19.07.2024 года. Обслуживается столовая сотрудниками ООО „Ставская кондитерская“, под  
руководством заведующей производством. Договор на обслуживание столовой  
СКК от 01.09.2023 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 „Вилсадский мп“ в пластиковых пакетах. Срок хранения — 7 10 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: вапечка, пирошки, блинчики.

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 „СКК“.

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 10.00 в буфете имеются в продаже соки, вода, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: вапечка, шоколад, вода.

Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления блюд из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы, из сырья поставляемого ООО, ССК " ".

Обеденный зал столовой школы оборудован — 100 посадочными местами, в школе обучается — 1829 человек детей. Из них 793 ребенка начальной школы, 34 ребенка участников СВО регулярно получают бесплатные завтраки и обеды, также 34 ребенка льготной категории получает бесплатные завтраки. За счет средств родителей ежемесячно питается около 790 детей.

В момент проверки на 10.00 в столовой получают завтрак дети, обучающиеся в первую смену: <sup>порцией</sup> первое блюдо рагу из мяса, <sup>закуска</sup> второе овощи, закуска хлеб с маслом, напиток чай с лимоном.

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 Жукова А.А.

ФИО Савицкий Е.И.

ФИО Муромова Е.В.

Вахоль К.В. Вахоль

Ответственный, за организацию питания МБОУ СОШ № 10

Муромова Е.В. Муромова

Заведующая производством, столовой МБОУ СОШ № 10

Толмарева