

## АКТ от 25.октября 2022 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ №20

Нами, родителями школы Панкратович М.В., Леванисовой О.В., Буланкиной Е.А в присутствии представителя администрации МБОУ СОШ №20 директора школы Дорошенко С.С., педагога-организатора ОБЖ, ответственного за питание Дорошенко В.В.и завхозом школы Ханчан О.Н., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

В школьной столовой организовано горячее питание. Приготовление горячих завтраков и обедов осуществляется самостоятельно. Поставщиком продуктов является ИП Дубровский И.Н. Поставка продуктов осуществляется по контракту №1 от 01.01.2022г.. Контракт ежегодно продлевается.

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.

Морозильные камеры в количестве 2 штук исправны, используются по назначению.

Фрукты и овощи хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в овощном цехе, перед подачей детям, моются.

В столовой варят горячие обеды и завтраки, готовят буфетную продукцию: пиццы, сосиски в тесте, пирожки, ватрушки, слоеные изделия.

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 обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует кухонный работник Афанасьева А.П.

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками. Для обеспечения питьевого режима детей в столовой используется кипяченая вода.

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

На момент осмотра в 12-30 в буфете имеется в продаже кулинарная продукция собственного приготовления: булочки, сосиски в тесте, пирожки.

Обеденный зал столовой школы оборудован 100 посадочными местами, в школе обучается 68 человек детей. Из них 35 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 17 детей льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 12 детей.

В момент проверки на 11 часов 20 минут в столовой получают обед обучающиеся 5-11 классов: первое блюдо-суп, второе – рыба тушёная в томате с овощами, картофельное пюре и салат из свеклы с сыром, 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. Имевшие 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. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов. Работы по техническому обслуживанию технологического оборудованию проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве 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 готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

**На основании вышеизложенного, предлагаем Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей, на территории столовой школы.**

**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. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по согласованию возможности выбора ребенком блюд при питании за счет средств родителей.
4. Проводить, регулярный контроль, питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.

6. 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:

*Александр Иванович М.В.*  
*Ольга Левашилова О.В.*  
*Татьяна Буцакина Е.А.*

Ответственный,  
за организацию питания \_\_\_\_\_

Завхоз школы

*Ольга - Ханчан О.М.*