

АКТ от 27 января 2023 года

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

Нами, родителями школы ЧЕгиашвили А.В., Леванисовой О.В., Крыловой В.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 01.01.2023г. Контракт на текущий год продлен.

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.

Для обеспечения питьевого режима детей в столовой используется кипяченая вода. График кипячения воды соблюдается.

На момент осмотра в 11-20 в буфете имеется в продаже кулинарная продукция собственного приготовления: ватрушки, сосиски в тесте, пирожки, булочки..

Обеденный зал столовой школы оборудован 100 посадочными местами, в школе обучается 70 человек детей. Из них 37 детей начальной школы регулярно получают

бесплатные завтраки, в том числе _18 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 завтрак обучающиеся 1-4 класс классов: первое блюдо – борщ со сметаной второе – рис отварной с маслом, тушенная в соусе, помидоры свежие порционные, чай с лимоном.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции курицы тушённой для начальной школы и порции борща для старшей школы. 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. 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. Для проверки температуры готовых блюд нет электрического термощупа. 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.

На основании вышеизложенного, предлагаем

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, питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.
3. Приобрести электрический термощуп за контролем температуры готовых блюд.
4. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы. Включить в ассортимент буфетной продукции соки, фруктовые салаты

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Авт. Томаскина А.В.

Кривошанина О.А.

Вас. Левашисто О.В.

Ответственный,
за организацию питания

~~Вас. Левашисто~~ Горюхино В.В.

Завхоз школы

Авт. Саритан О.И.