

АКТ № 3 от 15.03. 2024 года

Общественного контроля родителями (комиссией по родительскому контролю за организацией питания) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ»

Нами, родителями школы Гаушкиной Ю.Г., Мазютовой О.М., в присутствии директора школы Бектяшевой Л.М., ответственного за питание – Антоновой Н.Н. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности (СОСИСКИ), сырье (овощи, фрукты, продукты, молочные продукты, мясо), которые поставляет по контракту ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» (контракт действует с 09.01.2024 г. по 31.05.2024 года). Обслуживается столовая сотрудниками школы.

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, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в специальном холодильном оборудовании. Овощи хранятся в таре производителя на поддоне в пищеблоке, перед подачей детям, моются.

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.

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

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой. Система принудительной вентиляции не работает.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 24 (количество) посадочными местами, в школе обучается 38 детей. Из них 20 детей начальной школы, 18 регулярно получают бесплатные обеды (один ребенок – инвалид-надомник - продукты отпускаются раз в месяц сухпайком от поставщика, один ребенок инвалид-надомник получает денежной компенсацией). Имеется 8 детей льготной категории, которые получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей с сентября питается 8 детей (2 ребенка отказались от горячего питания).

На момент проверки в столовой получали обед обучающиеся согласно меню 5 дня второй недели:

ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС

№	Наименование блюда	Выход, г	Ккал
1	Плоды и ягоды свежие (яблоки)	100	47,00
2	Овощи тушеные с мясом	50/150	271,50
3	Копот из сухофруктов (75С)	200	92,80
4	Хлеб пшеничный	30	70,50
ИТОГО		530	481,80

ЗАВТРАК 5-9 КЛ.

№	Наименование блюда	Выход, г	Ккал
1	Фрукты и ягоды свежие (яблоки)	100	47,00
2	Овощи тушеные с мясом	50/150	271,50
3	Копот из сухофруктов (75С)	200	92,80
4	Хлеб пшеничный	30	70,50
5	Хлеб ржаной	30	59,40
ИТОГО		560	541,20

Меню соответствует примерному меню.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций птицы, запеченной с томатным соусом и риса отварного рассыпчатого: 3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

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 моечных столовых приборов. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, но необходима замена испорченных столовых приборов. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (имеются отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Варочное помещение, и место мойки посуды не оборудованы системами с вентиляцией. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено: замечания по качеству, питательным свойствам блюд, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды, отсутствуют. Имеется замечание по оборудованию столовой- отсутствие принудительной вентиляции и отсутствие кулера для питьевой воды.

Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд — %

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, за соблюдением на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ» питьевого режима для обучающихся.

Акт составлен в 3-х экземплярах.
Родители, участники проверки:

Гаушкина Ю.Г. 

Мазютова О.М. 

Ответственный за организацию питания
МБОУ «Кузайкинская СОШ»

Антонова Н.П. 

Директор

