

АКТ № 2 от 25.02. 2025 года

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

Нами, родителями школы Уральской Е.В., Мазютовой О.М. и поваром Минголовой О.Н. в присутствии директора школы, ответственного за организацию питания, Бектяшевой Л.М., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на привозном сырье и полуфабрикатах высокой степени готовности (пельмени, котлеты, биточки, сырники), которые поставляет по контракту ООО «ФАСТФУД» контракт действует с 9.01.2025 г. по 31.03.2025 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.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: описать хранение готовых полуфабрикатов (при наличии) от производителя ООО «ФАСТФУД» в пластиковых пакетах.

На этикетках указан состав блюда, консервантов в перечне ингредиентов нет.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, 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 и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником школы.

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. Обеденный зал столовой школы оборудован — 24 (количество) посадочными местами, в школе обучается — 36 человек детей. Из них 17 детей начальной школы регулярно получают бесплатные обеды (один ребенок –инвалид надомник питание заменяется денежной компенсацией на карту матери). Имеется 14 детей льготной категории (дети из многодетных семей, ребенок ОВЗ, ребенок под опекой, дети категории ДМГ), которые получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей с января питается 6 детей (5 детей отказались от горячего питания).

В момент проверки на 10 часов 30 минут в столовой получали обед обучающиеся:

№	Наименование блюда	Выход, г	Ккал
1	Тефтели мясные запеченные в сметано- томатном соусе/ежики мясные	60/40	209,88
2	Макаронные изделия отварными, с маслом сливочным	150/3	189,30
3	Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5	41,32
4	Хлеб пшеничный	30	70,50
5	Хлеб ржаной	30	59,40
ИТОГО		513	570,40

Питание (второй завтрак) для детей группы ДМГ и ребенка (ОВЗ)

№	Наименование блюда	Выход, г	Ккал
1	Суп картофельный с горохом и с мясными фрикадельками	250/10	170,45
2	Компот из сухофруктов (75С)	200	92,90
3	Хлеб ржаной	30	59,40
ИТОГО		490	322,75

СУБСИДИЯ

№	Наименование блюда	Выход, г	Ккал
1	Вафли	20	73,375
2	Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5	41,70
ИТОГО		220	115,10

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций 2 блюда : 3 порции второго блюда для начальной школы и 3 порции второго блюда для основной школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съели 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 — устранены. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. 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.

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:

Уральская Е.В. Уральская Е.В. Мазюкова О.М. Мазюкова О.М.

Ответственный, за организацию питания
МБОУ «Кузайкинская СОШ»

Минголова О.Н. Минголова О.Н.
 директор Бектяшева Л.М.

