

АКТ от 20.09 2022 года

Общественного контроля родителями за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ Устюжской СОШ

Нами, родителями школы:

1. Савченко Н. С.,
2. Лукьянова Е. В.

в присутствии представителя администрации МБОУ школы Триченко Г. В. и повар столовой Зрашова Е. В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах. В столовую поставляются продукты питания ООО «Дорожник» согласно контракта, который действует в течение месяца. Школьная столовая имеет 60 посадочных мест. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием (жарочный шкаф, электрическая сковорода, мясорубка, водонагреватель, мармит, печи, тестомес).

Холодильные камеры в количестве 6 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя в холодильной камере, перед подачей детям, моются.

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. Питьевой режим осуществляется через питьевые фонтанчики.

Обеденный зал столовой школы оборудован 10 обеденными столами на 60 посадочных мест, в школе обучается 180 детей. Из них 67 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 4 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды.

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, на момент проверки производится мойка столовой посуды в 5 ваннах. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов периодически

производится. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть 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.

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 питанием в школе.

Родители, участники проверки:

ФИО Савелько Н. С.
ФИО Лукшица Е. В.

Повар столовой МБОУ Устюжской СОШ Зракович Е. В. ФИО