

АКТ ОТ 12.09.2023 г.

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ «Изобильненская школа имени Э.У.Чалбаша» города Алшты.

Нами, родителями школы Клязмина Ольга Юрьевна, Непомнящая Ирина Викторовна, в присутствии представителя администрации МОУ «Изобильненская школа» и ответственного за питание Липкан Татьяна Николаевна, а также ответственного за работу столовой Батлук Н.С., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

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.

Холодильная камера в количестве 1 штук и холодильники в количестве 11 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильники используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +6 градусов хранятся скоропортящиеся продукты.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в цеху, перед подачей детям, моются.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пиццы, булочки, запеченные яблоки.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение.

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.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

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.

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 место замечания по недовесу порций — устранены. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено (либо пишем выдано — порций, не съедено — порций, что составляет такой-то процент не съеденных порций).


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. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов 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. По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

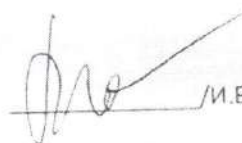
На основании вышеизложенного, предлагаем :

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 по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.
3. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 2-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

 / И.О. Клязмина /

 / И.В. Непомнящая /

Ответственный, за организацию питания МОУ «Изобильненская школа
им.Э.У.Чалбаша» Липкан /Т.Н.Липкан/

Ответственная за работу в столовой МОУ «Изобильненская школа имени
Э.У.Чалбаша» Батлук /Н.С. Батлук /