

АКТ от 19 апреля 2022 года

общественного контроля родителями совместно с комиссией по питанию и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ «СОШ имени И.Ф.Шамёнкова с.Большая Рельня Лысогорского района Саратовской области».

Нами, родителями школы Луценко Марией Филипповной и Ледковой Жанной Ивановной, в присутствии представителя администрации МБОУ школы Мохонько Валентины Борисовны, ответственного за питание Фомичёвой Светланы Владимировны и повара Давыдовой Александры Александровны была 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.

Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно используется.

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

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в подсобном помещении, перед подачей детям моются, согласно СанПин.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей.

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.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, помощник повара Широкова Елена Германовна.

Обеденный зал столовой школы оборудован 40 посадочными местами, в школе обучается 60 детей. Из них 30 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки.

На момент проверки обедали учащиеся 1 – 4 классов.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено. Отход продуктов составляет 2%.

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. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов проводится вовремя. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. 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, проводить анкетирование по удовлетворённости питанием.

Родители, участники проверки:

Мохонько В.Б.

Луценко М.П.

Ледкова Ж.И.

Повар Давыдова (А.А.Давыдова)

Ответственный,
за организацию питания в школе Фомичёва (С.В.Фомичёва)