

АКТ

от 20.04.2022 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МГБОУ «Максимовская СОШ»

Нами, родителями школы: Суковой Е.И., Цыбульниковой Л.Н., Шуляковой И.А., в присутствии представителя администрации МБОУ школы, заместителем директора, Карпенко С.С., ответственного за питание, заместителя директора, Васильченко Е.В. и шеф-поваром Быкусовой Г.И. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье, которые поставляет по контракту ООО «Фабрика социального питания», контракт действует с 01.09.2021г. по 25.05.2022 г.. Обслуживается столовая сотрудниками ООО под руководством шеф-повара.

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.

Холодильники исправны, используются по назначению.

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

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются из ООО «Фабрика социального питания» в изотермических контейнерах, хранятся в холодильниках, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

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

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд для проверки температуры подачи блюд.

На момент осмотра в обеденном зале имеется кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

Обеденный зал столовой школы оборудован 100 посадочными местами, в школе обучается 91 человек детей.

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. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.

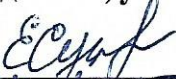


Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится ООО. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

На основании вышеизложенного, предлагаем:

1. Согласовать с Администрацией школы и Управляющим советом школы ассортиментный перечень блюд для платного питания учащихся и педагогов школы, приготовляемых непосредственно в столовой школы из сырья, с возможностью выбора для детей гарниров и первых блюд.
2. Предусмотреть заключение 3-х сторонних договоров: комбинат питания-школа-родитель, на предоставление услуг питания за счет родительских средств, для детей школы, в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» п. 20, с обязательным подтверждением предоплаты заказанных услуг.
3. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

 Сукова Е.И.
 Цыбульникова Л.Н.
 Шулякова И.А.

**Ответственный,
за организацию питания МБОУ «Максимовская СОШ»**
Васильченко Е.В.



Шеф-повар  Быкусова Г.И.