

АКТ

от 22.06.2023года

общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ – СОШ №5 г. Клинцы

Нами, родителями обучающихся школы Рухля Яны Витальевны, Антоновой Татьяны Васильевны, в присутствии представителя администрации МБОУ – СОШ №5 - директора школы Майоровой Г.М., социального педагога - Руденок Л.А., ответственного за питание, заведующей производством столовой (повара) Дюбановой Л.В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления питания в лагере с дневным пребыванием. В ходе проверки было установлено:

Перед входом в столовую созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся, в наличии: мыло, антисептик, бумажные полотенца. Воспитатели следят за обработкой рук детей до и после приема пищи.

Столовая – раздаточная работает: на готовой продукции, высокой степени готовности (столовая МБОУ - Гимназии №1). Обслуживается столовая сотрудниками МБУ - КЦОСО, под руководством заведующей производством.

Школьная столовая имеет достаточные условия работы по выдаче горячей готовой пищи. Производственное помещение оборудовано необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 2 штук исправны, используются по назначению, имеют термометры для определения температуры. Ведется журнал.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4, +8 градусов хранятся: описать условия хранения (стеллажи, отдельные полки в холодильниках, имеют маркировку и пр.) суточные пробы.

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

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

Сроки хранения соблюдаются.

Десятидневное меню разнообразное: мясные, рыбные, молочные блюда, компоты, салаты или нарезка из свежих овощей.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции от 20.06.2023г.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

На всех столах в обеденном зале имеются подставки для столовых приборов и хлеба.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 86 посадочными местами; ЛДП посещает 30 детей.

В момент проверки на 13 часов 00 минут в столовой получают обед дети, посещающие ЛДП: первое блюдо-суп картофельный с макароном и цыпленком, второе – каша гречневая вязкая, котлета куриная и салат из белокочанной капусты, какао на сгущенном молоке.

Ежедневное меню соответствует десятидневному утвержденному меню. Размещено на информационном стенде с учетом требований СанПиН.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата. Недовеса порций не выявлено. Дети съели обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.

При взвешивании масса гарнира каши гречневой составила 150 гр, масса котлеты куриной 90 гр., масса супа картофельного 215 гр., и салата 100 гр.

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 раздельно. Моечные кухонной посуды раздельные с моечной столовых приборов, на момент проверки мойка столовой посуды не производилась. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченной столовой посуды и приборов производится незамедлительно. Персонал столовой имеет чистую спецодежду. Ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, имеет маркировку, дезинфицирующие средства имеются.

По результатам проверки, установлено, что замечаний по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды, по выходу блюд и соответствие блюд меню не выявлено.

На основании вышеизложенного, предлагаем:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о соблюдении личной гигиены.

2. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением разнообразного и полезного питания детей в школе.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители (представители общественной организации), участники проверки:

Рухля Я.В.

Представитель администрации
МБОУ – СОШ №5

Ответственный
за организацию питания
МБОУ – СОШ №5

Заведующая производством,
Столовой МБОУ - СОШ №5

Антонова Т.В.

Майорова Г.М.

Руденок Л.А.

Дюбанова Л.В.