

АКТ проведения проверки питания родителями в МКОУ « Яснополянская СОШ»

№1 от 30.09.2022года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ» Яснополянская СОШ»

Нами, родителями школы Умаровой Мадины У., в присутствии представителя администрации МКОУ « Яснополянская СОШ» педагога-организатора, ответственного за питание Абдулаевой З.О. и Завхозом Шамилгаджиевым М.А. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, которые поставляет по контракту ИП Гандалов

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, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 4 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: готовые полуфабрикаты от производителя ИП Гандалов в пластиковых пакетах. Срок хранения — 7 суток, указан для всех имеющихся готовых блюд.

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

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

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются из ИП Гандалов в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

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 и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МКОУ «Яснополянская СОШ»

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

В момент проверки на 12 часов 30 минут в столовой получают обед дети, обучающиеся во вторую смену: первое блюдо-суп, второе – вареники и салат осенний, компот.

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 .

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 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 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.

По результатам проверки, установлено, что все оборудование столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью соответствует нормам санпина.

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. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Умарова М.У.

Ответственный: завхоз

Шамилгаджиев М. А.

Повар

Магомедова Л.У.

