

## **АКТ от 13.09.2022года**

Общественного контроля родителями (комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей, обучающихся в МКОУ «Суриндинская основная школа» п. Суринда ЭМР Красноярского края

Нами, родителями МКОУ «СОШ»: Гусевой С.А., Топоченок С.И., Каплиной Л.С., в присутствии представителей администрации МКОУ «СОШ», заместителя директора по УВР, ответственного за питание Кориковой Е.А. и поваром столовой Павловой Т.С. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает на продуктах, которые поставляет по контракту ИП Кожарина О.В. и потребительский кооператив «Байкитский». Обслуживается столовая сотрудниками из штата школы.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 7 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

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

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

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 сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МКОУ «СОШ»

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.

Обеденный зал столовой школы оборудован 50 посадочными местами, в школе обучается 48 детей. Из них 18 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки и бесплатные обеды. Так же обучающимся получают полдник.

На момент проверки в 12 часов 40 минут в столовой получали обед дети, начальной школы: первое блюдо: борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, с мясом птицы, второе – плов из птицы и салат-винегрет, компот из смеси сухофруктов.

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 — устраниены. 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 раздельно. Замечания по сбору и хранению мусора — устраниены. Моечная кухонной посуды разделена с моечных столовых приборов. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится своевременно. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения продуктов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устраниены.

**На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания ПО «Байкитский», ИП Кожарина О.В.**

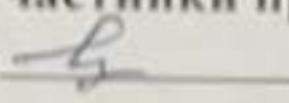
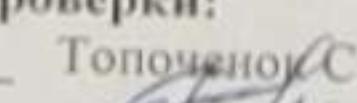
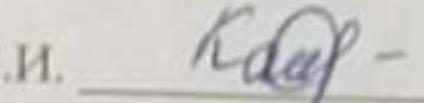
1. Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей, на территории столовой школы МКОУ «СОШ»

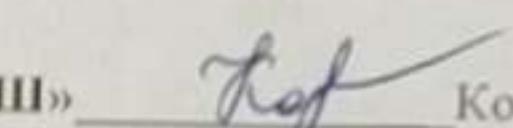
Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

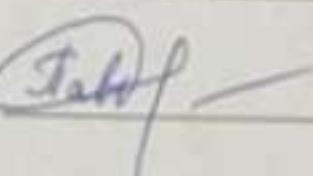
1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
2. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы
3. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Гусева С.А.  Топочко С.И.  Каплина Л.С. 

Ответственный,  
за организацию питания МКОУ «СОШ»  Корикова Е.А.

Повар столовой МКОУ «СОШ»  Павлова Т.С.