

АКТ от 12.04.2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Скудинской ООШ

Нами, представителем родительской общественности школы Громовой И.В., в присутствии представителя администрации МОУ Скудинской ООШ, ответственного за питание Крыловой Т.Н. 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 с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

Холодильные камеры в количестве 1 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

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

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.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 12 (количество) посадочными местами, в школе обучается — 12 человек детей. Из них 2 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 1 ребенок льготной категории получают также бесплатные обеды.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций. 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. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

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

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.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Громова И.В.  _____

Ответственный,
за организацию питания МОУ Скудинской ООШ Крылова Т.Н.  _____

Директор школы Терентьева Т.И.  _____