

АКТ от 25.12 2022 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МАОУ Бутурлинской СОШ имени В.И. Казакова школе

Нами, родителями школы (ФИО)

Ворошиловой И.В.

Чамшиной М. Ю

Мухомовой Т. Ч.

в присутствии представителя администрации МАОУ Бутурлинской СОШ имени В.И. Казакова Кашинской С. А., педагога-организатора Мухомовой В. Ю., ответственного за питание (ФИО) Бураровой О. В., 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, (либо не имеет условий и работает только на полуфабрикатах, разогрев). Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 8 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки водной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: описать хранение готовых полуфабрикатов (при наличии) от производителя ООО Шиббаев в пластиковых пакетах. Срок хранения — 10 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 ООО _____ 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, готовят буфетную продукцию: пиццы, сосиски в тесте, запеченные яблоки.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение.

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 для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Обеды и завтраки отпускают через электронную систему контроля – карты проход-питание.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервируют сотрудники МАОУ Бутурлинской СОШ имени В.И. Казакова

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

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 240 посадочными местами, в школе обучается более — 700 человек детей. Из них 312 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки. За счет средств родителей ежемесячно питается 500 детей.

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

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата. Недовеса порций не выявлено. Имевшие место замечания по недовесу порций — устранены. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено (либо пишем выдано — порций, несъедено — порций, что составляет такой-то процент несъеденных порций).

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 посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. 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 (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. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено, что замечаний нет.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

ФИО Ворошилова
ФИО Кашин
ФИО Левушкин
ФИО _____

Ответственный,
за организацию питания МАОУ Бутурлинской СОШ имени В.И. Казакова

Гуреев