

МБОУ «Базковская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 2
от 18.02.2025 года

Общественного контроля родителями за условиями организации питания
обучающихся в МБОУ «Базковская СОШ»
(родительский контроль)

Нами, родителями школы Косоножкиной Т.А., А.Г. Пащинской, в присутствии представителя МБОУ «Базковская СОШ», ответственного за питание Ахваткиной А.Ю., и заведующей столовой Саркисян Т.Н., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая обслуживается сотрудниками ИП «Латышева Л.А.», под руководством заведующей производством, Договор на обслуживание столовой с ИП «Латышева Л.А.» и МБОУ «Базковская СОШ» заключен.

Школьная столовая оборудована для организации питания детей с использованием сырья. Производственные помещения оснащены необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки все оборудование исправно.

Холодильные камеры используются по назначению.

Указан срок хранения для всех имеющихся готовых блюд.

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

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

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.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервируют работники столовой.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком. На момент осмотра в буфете имеются в продаже соки, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: булочки, сосиски в тесте, пирожки. Обеденный зал столовой школы оборудован на 100 посадочных мест.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание

порций. Недовеса порций не выявлено.

Санитарно — техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. 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 ИП «Латышева Л.А.». 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 недочетов и нарушений не обнаружено.

На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания ИП «Латышевой Л.А.»:

1. При продаже буфетной продукции, требующей разогрева, производить отпуск детям буфетной продукции на тарелках в разогретом виде.

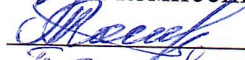
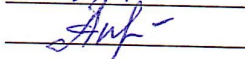
Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
2. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании.

Акт составлен в трех экземплярах.

Родители, участники проверки:

Члены комиссии по питанию:

	/Косоножкина Т.А./
	/Пашинскова А.Г./
	/Саркисян Т.Н./
	/Ахваткина А.Ю./