

МБОУ «Базковская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 4
от 15.04.2025 года

Общественного контроля родителями за условиями организации питания обучающихся в МБОУ «Базковская СОШ»

Нами, родителями школы Т.А. Косоножкиной, А.Г. Пашинской, 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 работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье, которое поставляет по контракту ИП «Латышева Л.А.». Обслуживается столовая сотрудниками ИП «Латышева Л.А.», под руководством заведующей производством, Договор на обслуживание столовой с ИП «Латышева Л.А.» и МБОУ «Базковская СОШ» продлевается.

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 3 шт. исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Срок хранения 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.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пиццу, сосиски в тесте и др.

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 имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

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 школе обучается 518 обучающихся. Из них 214 обучающихся начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.

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. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует, но слабо. 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.

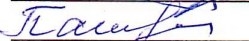
2. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в трех экземплярах.

Родители, участники проверки:

Члены комиссии по питанию:

 /Косоножкина Т.А./

 /Пашинскова А.Г./

 /Саркисян Т.Н./