

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19»  
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ

Акт № 1 от 11.11.2 2022 Время: 12.30

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в школьной столовой.

Нами, родителями школы,

Тришина Е.А., Федорович О.С.

в присутствии представителя администрации МОУ «СОШ №19» Кадошовой М.М.

ответственного за организацию питания Акименко Т. А. и заведующей производством столовой ООО «Большая перемена» Ситниевой Ю.Г. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности. 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 6 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.

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются из холодильной камеры, затем перед готовкой размораживаются.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят самостоятельно продукцию для полдника.

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 и обеды, для детей начальной школы, сервируют работники питающей организации

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

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

На момент осмотра в 12-30 в буфете имеются в продаже соки, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: булочки, сосиски в тесте, слойки и т.п. Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 120 (количество) посадочными местами, в школе обучается более — 800 человек детей. Из них 376 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки и обеды, в том числе 74 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 48 детей.

В момент проверки на 14 часов 00 минут в столовой получают обед дети, обучающиеся во вторую смену:

3а, 3б, 3в, 4а, 4б, 4в

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание блюд. 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, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной 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 питающей организацией. 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 по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — нет.

**На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания:**

1. Обеспечить наличие разнообразия в ассортименте буфетной продукции согласованного с Советом родителей и Роспотребнадзором.

**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 по согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.
3. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

**Родители, участники проверки:**

ФИО

ФИО

ФИО

ФИО

**Ответственная за организацию питания**

**Заведующая производством столовой**