

АКТ № 02 от 27.04.2023 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ Красноярской СШ.

Нами, родителями школы Феоктистова Е.В., Е.В. Жилина, в присутствии представителя администрации МКОУ Красноярской СШ, учителя технологии Полухиной Г.Б., учителя химии И.В. Мудрицыной, ответственного за питание Власов А.В. и заведующей производством столовой Ж.Ш. Идельбаева, проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье, которые поставляют по контракту, ИП Я.С. Юмагулова.

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 4 штуки исправны, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

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 холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала.

Обеденный зал столовой школы оборудован 60 посадочными местами, в школе обучается 135 человек детей.

В момент проверки на 11 часов 05 минут в столовой получают обед дети, блюдо-суп, и салат витаминный, компот.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедают 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, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

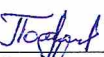
Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
2. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.
3. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Родители, участники проверки:

-Родитель Феоктисова Е.В. 

-Родитель Е.В. Жилина 

-учителя технологии Полухиной Г.Б. 

-учителя химии И.В. Мудрицыной 

-ответственный за питание Власов А.В. 

-заведующая столовой Ж.Ш. Идельбаева 