



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы
Желябина Т.Н.

АКТ

проверки качества предоставления услуг питания МБОУ Краснокоммунарской СОШ после капитального ремонта от 22.09.2022

Комиссия в составе 6 человек

Председатель общественной комиссии: Гуляева Наталья Ивановна

Члены общественной комиссии:

Ответственный за организацию и пропаганду здорового питания: Симонова Анна Владимировна

Заведующий производством ШБС: Романова Елена Александровна

Медицинский работник: Хусаинова Надежда Александровна

Родители

Аникина Анна Александровна

Струкова Раиса Владимировна

Комиссия составила настоящий акт в рамках реализации мероприятий родительского контроля, за организацией питания в МБОУ Краснокоммунарской СОШ после капитального ремонта

Результаты проверки: В ходе проверки было установлено следующее.

Столовая работает на сырье, которое поставляют по контрактам со следующими поставщиками: общество с ограниченной ответственностью «РОСТ», индивидуальный предприниматель Панина Дарья Сергеевна, индивидуальный предприниматель Рязанов Никита Алексеевич, общество с ограниченной ответственностью «АГРО-ТОРГ», контракты действует с 01.09. по 30.09.2022 года. Обслуживается столовая сотрудниками в штате школы, под руководством заведующей производством. Пищеблок МБОУ Краснокоммунарская СОШ является школьно-базовой столовой и обслуживает еще 7 ОО, готовые блюда доставляются из ШБС в другие общеобразовательные организации в термоконтейнерах, что позволяет сохранять температуру готовых блюд в соответствии с санитарными нормами.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Соблюдается поточность производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки все оборудование исправно.

Холодильники (5 шт.) и холодильные камеры в количестве 2 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильное оборудование используется по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в складском помещении для фруктов, перед подачей детям, моются.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих отварных овощей, первые и вторые блюда.

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.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МБОУ Краснокоммунарская СОШ.

Обеденный зал столовой школы рассчитан на 100 посадочных мест

В школе обучается — 559 человек детей. Из них 257 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки или обеды в зависимости от режима занятий.

В момент проверки на 09 часов 35 минут в столовой получают завтрак дети:

Овощи свежие в нарезке (помидоры)

Котлета рыбная

Макаронные изделия отварные с маслом

Чай с лимоном

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата, 3 порции мясного блюда, 3 порции гарнира. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали завтрак 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.

Замечаний по сбору и хранению мусора нет. 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 достаточно.

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.

Вывод/ рекомендации: По результатам проверки, установлено, что питание организовано в соответствии с требованиями норм санитарного законодательства

Акт составлен в 3-х экземплярах

Члены комиссии:

Гуляева Наталья Ивановна 
Хусаинова Надежда Александровна 
Струкова Раиса Владимировна 
Аникина Анна Александровна 

**Ответственный,
за организацию и пропаганду здорового питания
МБОУ Краснокоммунарская СОШ**



Симонова Анна Владимировна

**Заведующая производством, столовой
МБОУ Краснокоммунарская СОШ**



Романова Елена Александровна