

АКТ от 28.09.2023г.

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в БОУ г. Омска школе № 126.

Нами, родителями школы Кахира М.В., Каракозовой В.А. в присутствии представителя администрации БОУ школы Сафроновой Л.А., ответственного за питание Панихиной О.Е. и заведующей производством столовой Шипициной М.А. 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 поставляет по контракту ИП «Костин О.В.» Обслуживается столовая заведующей производством Шипициной М.А.. Школьная столовая имеет набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. На момент проверки оборудование исправно.

Холодильные камеры в количестве 2 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя, перед подачей детям моются. 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 раздельно. Моечные кухонной посуды раздельные с моечной столовых приборов. В зоне моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится ИП Костиным. Завпроизводством столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (имеются 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.

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей доводятся до полной готовности. В столовой готовят вторые блюда, подают свежие и отварные овощи, готовят ягодные чаи.

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. На всех столах в обеденном зале имеются пластиковые подносы для столовых приборов и хлеба.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 80 посадочными местами, в школе обучается 141 человек детей. Охвачено горячим питанием 135 учащихся. Из них 69 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, 57 учащихся — 5-11 классов, в том числе 18 детей льготной категории получают дотацию на завтраки и 1 ребёнок (домашнее обучение, инвалид ОВЗ) получает денежную компенсацию. За счет средств родителей ежемесячно в среднем питается 55 детей.

В момент проверки на 10 часов 05 минут в столовой получают завтрак дети, обучающиеся в первую смену (1-5 классы). Дети получили: макароны отварные с сыром, с маслом, котлета рыбная запечённая, огурец свежий порционный, чай с лимоном, с сахаром, фрукт свежий: яблоко, хлеб пшеничный.

На момент осмотра в 10ч 05 мин в буфете имеются в продаже блюда, приготовленные непосредственно в столовой школы, из сырья поставляемого ИП Костиным в виде гарнира второго блюда, чая.

По результатам проверки, установлено, что замечаний по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — не выявлены. В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции макарон с котлетой. Недовеса порций не выявлено. Дети, в основном, съели завтрак полностью, замечаний по качеству еды не отмечено. Выдано — порций - 84, не съедено (частично съедено) — порций - 14, что составляет 17%

На основании выше изложенного работу столовой признать удовлетворительной.

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 организации и качества питания в школьной столовой.

Представитель администрации БОУ школы Сафр Сафронова Л.А.

Родители, участники проверки:

ФИО: Кахира М.В. Кахира ФИО: Каракозова В.А. Каракозова

Ответственный, за организацию питания БОУ г. Омска школа № 126 :

Панихина О.Е. Панихина

Заведующая производством, столовой БОУ, школы №126 : Шипицина М.А. Шипицина