

АКТ

от 5 сентября 2022 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5» города Обнинска.

Нами, родителями обучающихся МБОУ «СОШ № 5» Яковлевой С. В., Данилова Д. Р., Касаткиной Т. Н., в присутствии представителя администрации школы Пеньковой М. Н., социального педагога, ответственного за организацию питания школьников Макридовой И. В. и заведующей производством столовой Запиваловой Е. Б., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая обслуживается ООО «Производственный комбинат «Обнинский».

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

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

В столовой предоставляют буфетную продукцию с широким ассортиментом.

Для буфетной продукции установлен современный стационарный пункт.

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.

Горячее питание для детей школы сервируют работники пищеблока.

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

На момент осмотра в 12-30 в буфете имеются в продаже соки, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: булочки, сосиски в тесте, коржики песочные. Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления продукции из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 120 посадочными местами, в школе обучается более 500 человек. Из них 265 детей начальной школы регулярно получают бесплатное горячее питание, в том числе 63 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций - недовеса порций не выявлено.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые. 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. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится обслуживающей организацией.

Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещение пищеблока оборудовано системой вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

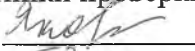
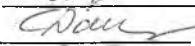
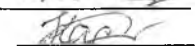
На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания:


1. Систематизировать организацию питьевого режима для детей.
2. Организовать работу школьного буфета до 14.30 часов.

Предлагается администрации школы и ответственным за питание школьников:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания обучающихся в школе.
 2. Организовать анкетирование родителей и детей школы по вопросам организации школьного питания.
 3. Проводить регулярный контроль за соблюдением питьевого режима для обучающихся в обеденном зале.
 4. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании.
- Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Яковлева С. В. 
Данилов Д. Р. 
Касаткина Т. Н. 

Заместитель директора по УВР  М. Н. Пенькова
Ответственная,

за организацию питания  И. В. Макридова

Заведующая производством  Е. Б. Запивалова