

АКТ
от 14 декабря 2023 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., ответственного за организацию питания школьников 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».

Школьные производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, посуда не имеет технических повреждений.

Холодильные камеры исправны, используются по назначению.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Обеды и завтраки отпускают через электронную систему контроля – карты проход-питание.

Горячее питание для детей школы сервируют работники пищеблока, еда всегда теплая.

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

Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления продукции из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы.

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

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. 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.

Предлагается администрации школы и ответственным за питание школьников:

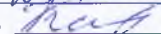
1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания обучающихся в школе.
2. Организовать анкетирование родителей и детей школы по вопросам организации школьного питания.
3. Проводить регулярный контроль за соблюдением питьевого режима для обучающихся в обеденном зале.

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

Заведующая производством _____

 Е. Б. Запивалова