

## АКТ от 18.10.2022 года

Контроля общественной комиссией по питанию и администрацией школы за условиями организации питания обучающихся в МБОУ «Кордонская ООШ»

Нами, родителями школы Третьяковой Екатериной Николаевной, Колеговой Ирина Вячеславовна, Борисова Алевтина Геннадьевна в присутствии представителя администрации МБОУ школы Волосюк Надежды Валерьевны и заведующей столовой МБОУ «Кордонская ООШ Митюковой А.В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырье, которое поставляют по контракту поставщики ИП Петров, ООО «Молоко Пармы, ИП Бражкин. Обслуживается столовая сотрудниками в штате школы, под руководством заведующей.

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 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению, 2 морозильника.

Мясные, молочные продукты хранятся в разных холодильниках. Овощи и фрукты хранятся в отдельной холодильной камере.

Фрукты перед подачей детям, моются.

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.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 52 посадочными местами, в школе обучается 101 человек.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций второго: 3 порции начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Не все дети едят суп, несколько ребят унесли второе не притронувшись к нему, хотя 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. В моечной четыре секции для мытья посуды. В помещении моечной, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет.


санитарную одежду. У всех сотрудников есть санитарные книжки. Ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Рядом с помещением столовой находится питьевой фонтанчик.


Вывод: Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании. 2) Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

С актом ознакомлены:

Член общественной комиссии по питанию:  Е.Н. Третьякова

Член общественной комиссии по питанию:  И.В. Колегова

Член общественной комиссии по питанию:  А.Г. Борисова

Директор школы:  Н.В. Волосюк

Зав. столовой:  А.В. Митюкова