

АКТ от 08.10.2021 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ «СОШ № 2» г. Новомосковск

Нами, родителями МБОУ «СОШ № 2» Волкова Елена Сергеевна и Еферемова Анастасия Александровна., в присутствии представителя администрации МБОУ «СОШ № 2», учителя математики, ответственного за питание Гусевой Светланой Николаевной. и заведующей производством столовой «ИП Безрукова О.В.» Рыбковой Елены Васильевны 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 Безрукова О.В.», контракт № 08663000072200025 о действует с 01.09.2021 по 31.12.2021 года. Обслуживается столовая сотрудниками «ИП Безрукова О.В.», под руководством заведующей производством.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья, (либо не имеет условий и работает только на полуфабрикатах, разогрев). Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 5 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: описать хранение готовых полуфабрикатов (при наличии) от производителя «ИП Безрукова О.В.» в пластиковых пакетах. На этикетках указан состав блюда, консервантов в перечне ингредиентов нет.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пиццы, сосиски в тесте, запеченные яблоки.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение.

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 прохода питания.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МБОУ «СОШ № 2».

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

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной.

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 блюд из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы, из сырья поставляемого «ИП Безрукова О.В.» в виде различных вторых блюд, десертов. Однако, со слов персонала столовой, заявок от сотрудников и родителей школы, на приготовление блюд из ассортиментного перечня, не поступало.

В момент проверки на 12 часов 30 минут в столовой получают обед дети, обучающиеся во вторую смену: первое блюдо-суп, второе – пельмени и салат осенний, компот.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Имевшие место замечания по недовесу порций — устранены. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено (либо пишем выдано — порций, не съедено — порций, что составляет такой-то процент не съеденных порций).

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. Замечания по сбору и хранению мусора – устранены. 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 достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится ООО, «ИП Безрукова О.В.». Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть 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. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания «ИП Безрукова О.В.»

Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей, на территории столовой школы МБОУ «СОШ № 2»

1. Обеспечить наличие в ассортименте буфетной продукции, фруктовых салатов, запеченных яблок, салатов — из ассортиментного перечня, ранее согласованного с Управляющим Советом школы и Роспотребнадзором.
2. При продаже буфетной продукции, требующей разогрева, производить отпуск детям буфетной продукции на тарелках без наличия пленочного покрытия на буфетных изделиях.
3. Согласовать с Администрацией школы и Управляющим советом школы ассортиментный перечень блюд для платного питания учащихся и педагогов школы, приготовляемых непосредственно в столовой школы из сырья, с возможностью выбора для детей гарниров и первых блюд (не менее 2 наименований, по типу шведского стола).
4. Предусмотреть заключение 3-х сторонних договоров: комбинат питания-школа-родитель, на предоставление услуг питания за счет родительских средств, для детей школы, в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» п. 20, с обязательным подтверждением предоплаты заказанных услуг.

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 согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.
3. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением «ИП Безрукова О.В.» питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.
4. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Волкова Е.С.



Ефремова А.А.



Ответственный,

за организацию питания МБОУ «СОШ № 2»



Гусева С.Н.

Заведующая производством, столовой МБОУ «СОШ № 2»

Рыбакова Е.В.

