

АКТ от 14.09.2022года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ «Новокостекская СОШ»

Нами, родителями школы, в присутствии представителя администрации МБОУ школы Юсупмагомедова Н.И., педагога-организатора, ответственного за питание Джамбаловой С.Б., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

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

На этикетках указан состав блюда, консервантов в перечне ингредиентов нет.

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

Полуфабрикаты высокой степени готовности хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

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.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МБОУ Новокостекская СОШ.

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

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

Обеденный зал столовой школы оборудован — 150 посадочными местами, в школе обучается более — 1271 человек детей. Из них 600 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки.

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. 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. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

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

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

ФИО Рабаданово Р.Б.

ФИО Курбанова А.М.

Ответственный,
за организацию питания МБОУ Новокостекская СОШ
Джамбалова С.Б.

