

АКТ от 20.10.2023 года

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля
за I четверть.

Нами, членами комиссии родительского контроля, в составе родителей Корневой Елены Анатольевны, Веселовой Галины Анатольевны, в присутствии директора школы Барышниковой С.А., ответственного за контроль организации питания завхоза школы Леонтьевой Н.А. и повара столовой, сотрудника аутсорсинговой компании ООО «Бизнес Консалтинг» Барышниковой Т.А. проведена проверка качества предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

школьная столовая имеет полный набор оборудования для организации питания детей с использованием сырья и полуфабрикатов. На момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 4 штук исправны, оборудованы термометрами для контроля температуры, функционируют. Все холодильные камеры используются по назначению.

Для молочных продуктов имеется отдельный холодильник.

Фрукты хранятся в таре производителя, перед подачей детям, моются.

Полуфабрикаты (котлеты, блины, пельмени) хранятся в морозильной камере, маркировка присутствует.

Все поставляемые продукты питания имеют сопроводительную документацию (сертификаты качества).

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В отдельном холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. Пробы подписаны и опечатаны.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

На всех столах в обеденном зале имеются бумажные салфетки.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 60 посадочными местами, в школе обучается 96 человек детей. Из них 37 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки. За счет средств родителей ежедневно питается 20 детей.

В момент проверки на 9 часов 50 минут в столовой получают горячие завтраки дети, обучающиеся 1-4 классах. В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание 3 порций молочной ячневой каши и дегустация членами комиссии блюда. Недовеса порций не выявлено. По опросам учащихся, завтрак нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, чепцы).

Организация питания: у входа в столовую имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса

накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Санитарно-техническое состояние пищеблока и обеденного зала: полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет, столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве дезинфицирующие средства имеются.

Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов.

Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится ООО «Бизнес Консалтинг».

ВЫВОД: по итогам проверки комиссия нарушений не выявила.

С актом комиссии ознакомлена : повар: Барышникова Т.А. Барышникова

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Веселовой Г.А., родительницы 9 класса Веселова

Корневой Е.А. родительницы 3 класса Корневой

Барышниковой С.А.. директора школы Барышниковой

Леонтьевой Н.А. завхоза школы Леонтьевой