

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ «Ленинская СОШ»

Нами, родителями школы Крятова С.Г., Соколова И.Г., Авакян Е.С., Москвина И.В., в присутствии представителя администрации МБОУ «Ленинская СОШ» директора школы Карцевой Т.И., педагога-организатора, ответственного за питание Абрамичевой В.И. и заведующей производством столовой ПО Первомайское, Неверова Н., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье (указать), которые поставляет по контракту ПО Первомайское, контракт действует: с 01.09.2022 г. по 30.05.2023 г. Обслуживается столовая сотрудниками ПО Первомайское. Договор на обслуживание столовой ПО Первомайское и МБОУ «Ленинской СОШ» продлевается.

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

На момент проверки водной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: описать хранение готовых полуфабрикатов (при наличии) от производителя ПО Первомайское в пластиковых пакетах. Срок хранения — 10 суток, указан для всех имеющихся готовых блюд.

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

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

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются из ПО «Первомайское» в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят горячие завтраки.

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.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует кухонный работник, который является сотрудником ПО «Первомайское».

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой. Обеденный зал столовой школы оборудован — 35 посадочными местами, в школе обучается — 86 человек



дети. Из них 35 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки. За счет средств родителей ежемесячно питается 30 детей.

В момент проверки на 9 часов 40 минут в столовой получают завтрак дети, питающиеся бесплатно: первое блюдо-макаронны отварные с гуляшом из мяса птицы, хлеб пшеничный, второе — чай с сахаром и бутерброд с маслом.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций макарон отварных с гуляшом из мяса птицы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали завтрак полностью, замечаний по качеству еды не отмечено (либо пишем выдано — порций, несъедено — порций, что составляет такой-то процент несъеденных 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, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится. 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. 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 ПО Первомайское:**


1. Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей, на территории столовой школы.
2. Обеспечить наличие в ассортименте, фруктовых салатов, запеченных яблок, салатов — из ассортиментного перечня, ранее согласованного с Управляющим Советом школы и Роспотребнадзором.


**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. Проводить регулярный контроль за соблюдением ПО Первомайское питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.
3. 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:** Крятова С.Г. 

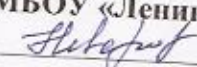
Соколова И.Г. 

Авакян Е.С. 

Москвина И.В. 

**Ответственный,**

за организацию питания МБОУ «Ленинская СОШ» 

Заведующая столовой  Неверова Н.А.

Абрамичева В.И. 