

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Татальская средняя общеобразовательная школа»

Акт от «20» сентября 2023 г.

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Мной, Энкеевой Б.Д., родительница 2 класса в присутствии, ответственного за проект «Родительский контроль» Иджилова М.О., и членами бракеражной комиссии Эльдеевой Н.Б., Басангвой К.В. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах для предприятий общественного питания, сырье тефтели, котлеты, которые поставляет по договору, ИП Намысова Л.Б., действует с 1.09.2023 г. по 29.12.2023 года.

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.

Холодильные камеры в количестве 3 штук исправны, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

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

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих овощей.

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.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов.

Завтраки и обеды, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МКОУ «Татальская СОШ»

Обеденный зал столовой школы оборудован — 50 посадочными местами, в школе обучается — 38 ученика. Из них 14 детей начальной школы регулярно получают бесплатный обед.

В момент проверки на 10 часов 50 минут в столовой получают обед дети, начальной школы: первое блюдо — суп вермишелевый, второе — вареники с картошкой
салат, хлеб пшеничный.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порции второго блюда. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съели обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено. До конца не съедено — 3 порции первого блюда, что составляет менее 15%.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в бумажной коробке с крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.

На основании вышеизложенного 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.

Акт составлен в 2-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Энкеева Б.Д. Энкеева
Басангова К.В. Басангова
Эльдеева Н.Б. Эльдеева

/Ответственный,
за организацию питания МКОУ «Татальская СОШ» Иджилова Иджилова М.О.