

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. ВАРВАРОВКА»
(МОУ СОШ с. Варваровка)

АКТ

01.02.2022

№ 01

проверки комиссии по общественному контролю за качеством организации
питания в МОУ СОШ с.Варваровка

Нами, членами комиссии по общественному контролю за качеством организации питания в составе родительской общественности: Демянюк С.А., Туй-ми А.С., родителями обучающихся школы: Акулич С.В., Мурашкиной Е.Н., в присутствии директора школы Миньковой Т.В., заместителя директора по ХЧ Янковской И.Ю., ответственного за организацию питания, проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье производится в Амурской области (куры, котлеты свинно-говяжьи, тефтели рыбные, творог, молоко, кисло-молочный продукты, растительное и сливочное масло), которое поставляет по договору на поставку продуктов от 11.01.2022 года ИП Яковцев Александр Юрьевич, контракт действует с 11.01.2022 по 30.05.2022 года. Обслуживается столовая сотрудниками школы: Пипич Л.Ф., повар, Корниенко Е.Г., повар, Топольницкой Н.И., уборщиком помещений.

Школьная столовая доготовочного типа, имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием полуфабрикатов. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Морозильная камеры в количестве 2 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, используются по назначению.

Холодильные камеры 2 шт. оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, используются по назначению. Холодильник 2-х камерный оборудован терморегулятором.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: молоко ООО «Благовещенский молочный комбинат» в тетрапакетах в количестве 50 упаковок. Дата изготовления 30.01.2022, срок хранения — 10 суток, указан на упаковках. В одной из морозильных камер при температуре – 18 хранятся голени куриные ООО «Амурский бройлер», срок годности и условия хранения соответствуют. На этикетках указан состав продукта, консервантов в перечне ингредиентов нет.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в овощном цехе, перед подачей детям, моются, обдаются кипятком.

Мясные и рыбные полуфабрикаты хранятся в морозильной камере, затем перед подачей проходят процедуру размораживания в течении 2-4 часов и готовятся в жарочном шкафу.

В столовой варят какао, кофейный напиток, чай витаминный, готовят нарезку из свежих огурцов и помидоров, готовят гарнир их макаронных изделий, круп, картофеля, мясные и рыбные блюда, запеканки, пудинги, выпекают булочки, пирожки, пиццу.

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 одна линия раздачи завтраков для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервируют работники столовой.

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

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой, питьевой режим соблюдается с помощью использования бутилированной воды и одноразовых стаканчиков, размещенных на раздаточном столе.

Обеденный зал столовой школы оборудован 100 посадочными местами, в школе обучается более — 320 человек детей. Из них 146 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки 143, (двое детей получают компенсацию от соцзащиты), 41 – дети из многодетных семей, 15 – детей с ОВЗ также получают бесплатные первые и вторые завтраки. За счет средств родителей ежемесячно питается 80 детей.

В момент проверки на 09 часов 35 минут в столовой получают завтрак дети начальной школы: молочный суп, хлеб с сыром, яблоко и кофейный напиток с молоком.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций: 3 порции молочного супа и 3 порции сыра - для начальной школы, также 3 порции молочного супа и 3 порции сыра для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Имевшие место замечания по недовесу порций — устранены. Дети съедали завтрак не полностью, из выданных 68 порций осталось около 26, что составляет 38 %, замечаний по качеству еды не отмечено.

В обеденном зале оборудована доска обратной связи, где имеется магнитные смайлики, с помощью которых обучающиеся имеют возможность выразить своё мнение о качестве приготовленных блюд.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в металлических 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 одним сотрудником. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов недостаточное количество, замена испорченных столовых приборов не производится из-за их отсутствия. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, хранение ветоши для обеденных столов и для оборудования отдельное, 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. В обеденном зале работает 4 рециркулятора, что соответствует площади зала.

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 администрации МОУ СОШ с.Варваровка:

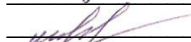
1. Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей: на территории столовой школы, выделить отдельное место для питья, приобрести кулер.
2. Ходатайствовать перед Учредителем МОУ СОШ с.Варваровка о выделении штатных единиц – 1 – повар (заведующий производством), 2- посудомойки, или решить вопрос с приобретением посудомоечной машины.

Предлагается классным руководителям по организации платного питания обучающихся в классе:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости здорового горячего питания для детей в школе, анкетирование о вкусовых предпочтениях.
2. Ежедневно проводить работу с обучающимися и родителями по заказу завтраков в школьной столовой за счет средств родителей в рамках утвержденного 20-ти дневного меню.
3. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

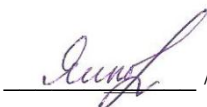
Родители обучающихся:

 /Акулич С.В.
 /Мурашкина Е.Н.

Члены комиссии ОККП:

 / Демянюк С.А.
 / Туй-ми А.С.

Ответственный,
за организацию питания
МОУ СОШ с. Варваровка

 /Янковская И.Ю.

Директор МОУ СОШ
с.Варваровка

 /Минькова Т.В.