

АКТ № 3

От 8 декабря 2022 года

Комиссией родительского контроля по питанию и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ СОШ № 1

родителями
школы

Русановской И.А., Алиевой Ф.И., представителя администрации МКОУ ответственного за питание Гаджихамедовой Х.А. и заведующей производством столовой Меджидовой З.К. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырых продуктах, которые поставляет по контракту ООО «ГАРАНТ ПРОДУКТ»

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым технологическим оборудованием. Имеется возможность. На момент проверки были неисправны 2 печи и не работали мармиты. Холодильная камера работает. Холодильники работают все.

На момент проверки в одной из холодильников градусы хранятся: куры, мясо, разделанное на порции, фарш.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, Овощи хранятся в ящиках. В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

На всех столах в обеденном зале имеются хлебницы.

Обеденный зал столовой школы оборудован 106 посадочными местами,

В момент проверки на 9 часов 30 минут в столовой получают завтрак дети, обучающиеся в 1 смену: завтрак состоит из манной каши на молоке, творожной запеканки со сметаной, яйца, какао и банана.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций. Недовеса не выявлено. Дети многие не доедали.

хотя замечаний по качеству приготовления еды. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно

Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится.

Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует, но очень сильно шумит.

По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения продуктов и готовой продукции, а также обработке.

столовой посуды полностью устранены.

На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания

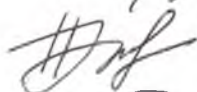
1. Исправить неработающие печи и мармиты.
2. Перебрать посуду и убрать со сколами .
3. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе
4. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по качеству оказания услуг.
5. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением питьевого режима для обучающихся, на территории школы.
6. Классным руководителям контролировать соблюдение правил личной гигиены.

Родители, участники проверки:

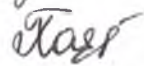
Русановская И.А.



Алиева Ф.И.



Гаджихмедова Х.А.



Зам.директора

Меджидова З.К.



Зав.пищеблока