

АКТ  
Проверки столовой МОБУ ООШ № 14 п. Сосновка  
от 19 апреля 2023 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МОБУ ООШ № 14 п. Сосновка

Нами, родителями школы Самсонова И.В., Любимова О.В. в присутствии директора школы Бекер О.Н., соцпедагога школы Нестеренко М.А., ответственного за питание и повара школы Воробьевой А.В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырой продукции, которые поставляет по контракту ОАО «Чуналесторг», контракт действует с 01 сентября 2022 г по 30 июня 2023 года. Обслуживается столовая сотрудниками в штате школы. 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, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 3 штук исправны, оборудованы термометрами, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению. На этикетках указан состав блюда, консервантов в перечне ингредиентов нет.

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 термощупы для проверки температуры подачи блюд.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции второго блюда (жаркое по домашнему) для начальной школы и 3 порции второго блюда (жаркое по домашнему) для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено. Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов. 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. Помещение оборудовано системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

**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.

**Родители, участники проверки:**

ФИО Самс Самсонова И.В.

ФИО Люб Любимова О.В.

Ответственный,  
за организацию питания ( соцпедагог) Нестер М.А. Нестеренко

Повар школы Воро А.В.Воробьева