

## АКТ от 9 сентября 2024 года

Комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой и администрации школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «Кудринская средняя общеобразовательная школа»

1. Нами, родителями школы  
Добржанская Ольга Алексеевна  
Нечаева Александра Георгиевна  
Бондарева Светлана Владимировна  
Фомина Ольга Ивановна

в присутствии ответственного за питание Костиковой Т. А., ответственного за работу с родителями по вопросам питания Салазкиной О. В. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

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 2 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, 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.

Обеденный зал столовой школы оборудован 60 посадочных мест, в школе обучается 120 ребенка. Из них 42 детей начальной школы и 29 детей 5-11 классов, 1 ребенок-инвалид регулярно получают бесплатные завтраки и обеды.

В момент проверки на 13 часов 20 минут в столовой обед:

первое блюдо - Суп картофельный с мясом, со сметаной

второе - Хот-догом запеченная  
Макаронны со слив. маслом

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций.

первое блюдо Суп картофельный - 250 гр.

второе блюдо Хот-догом - 100 гр

Макаронны со сл. масл. - 200 гр

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. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. На момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, 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.

По результатам проверки, установлено, что замечаний по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — нет.

**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 3-х экземплярах.

**Члены общешкольной комиссии по осуществлению контроля за качеством питания:**

Добржанская Ольга Алексеевна (родитель) 

Нечаева Александра Георгиевна (родитель) 

Бондарева Светлана Владимировна (родитель) 

Фомина Ольга Ивановна (родитель) 

Костикова Татьяна Александровна (заведующий хозяйственной частью) 

Салазкина Олеся Валерьевна (ответственный за взаимодействие с родителями в сфере организации питания) 