

АКТ № 1

от 09 октября 2021 года

общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «Нечаевская СОШ № 2»

Нами, родителями учащихся 1-4 классов МКОУ «Нечаевская СОШ № 2»:

Махмудова Айшат 3²²

Срейманова Магина 3²⁸

Алигаджиева Айшат 3²⁸

кл. рук. 3²⁸ кл. Махмудова Т. А.

завук нач. шк. Тагирiev К. К.

в присутствии: кл. рук. 3⁹ кл. Русейновой П. С.

ответственного за питание Абдураевaei Раисеaei И
и заведующей производством столовой Русейновой П. С.

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг, питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает на сырье. Обслуживается столовая сотрудниками в штате школы, под руководством заведующей производством. Школьная столовая имеет помещения и оборудование для организации питания детей с использованием сырья. На момент проверки оборудование исправно.

Холодильные камеры в количестве 2 штук исправны, оборудованы датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению. Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах, перед подачей детям моются.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, 1 и 2 блюда. 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.

Бесплатные завтраки и обеды для детей сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником школы.

На всех столах в обеденном зале имеются подставки для салфеток, хлеба, солонки. Обеденный зал оформлен стендами о правильном питании, соблюдении гигиены, правил поведения в столовой.

Обеденный зал столовой школы оборудован 48 посадочными местами, двухсекционной мойкой для рук, электрополотенцем. в школе обучается 698 детей. Из них

300 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки для 1 учащихся 1 смены, обеды - для 2 смены.

В момент проверки на 10 часов в столовой получают завтрак обучающиеся 3 «а» класса: первое блюдо-суп чечевичный, второе – макароны отварные с гуляшом из говядины, салат из отварного картофеля, моркови, зелёного горошка и солёных огурцов, какао-напиток, хлеб, что подтверждает полное соответствие выдаваемых блюд утверждённому меню.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном съедали завтрак полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.

Проводится витаминизация 3 блюд.

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.

Моечные кухонной посуды отдельные. 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.

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.
2. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по организации питания.

Акт составлен в 2-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

ФИО Олеся А. Махмутова А.
Мир. Сулейманова М.
Фидий. Аммаршиева А.
Мерис. Аманжолта Т.А.
Р.Т. Тагирова Х.Х.

Ответственный,
за организацию питания

Ариф. Абдукаева Х.М.

Заведующая производством столовой

Гусейнова Т.М.

