

от 26 01 2023 года

В целях проверки качества организации горячего питания для учащихся начальных классов в МКОУ «Нечаевская СОШ № 2»

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

1. Алигаджиева Айшат III
родитель 4.9

2. Тарабайшрова Магима Шиевна
родитель 1.9

в присутствии: руководитель Маломартовой П. А.

ответственного за питание Абдукаева В. А.

заведующей производством столовой Тусеитовой П. Ш.

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 и морозильные камеры в количестве 3 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 за 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 730 детей. Из них 314 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, для учащихся 1 смены 161 уч., обеды - для 153 уч. 2 смены.

В момент проверки на 10 часов в столовой получают завтрак обучающиеся 2 «б» класса: мен. На 26 января 2023 года для 1 смены: плов из птицы, какао с молоком, яблоко, хлеб пшеничный, что подтверждает полное соответствие выдаваемых блюд утверждённому меню.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций. 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:

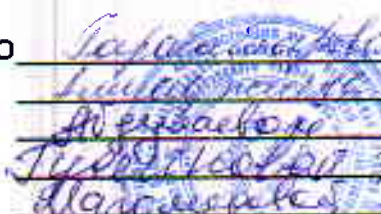
1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

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

Акт составлен в 2-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

ФИО


Тарасова Анастасия Александровна
Литвинова Анна Александровна
Мельникова Мария Александровна
Туркина Наталья Александровна
Александрова Татьяна Александровна

Ответственный за организацию питания
Заведующая производством столовой

Александрова Татьяна Александровна
Туркина Наталья Александровна