

АКТ от 22 января 2025 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Ульканская СОШ №2»

Нами, родителями школы:

Вульковой Надежды Тернадьевны
Баскиной Татьяны Николаевны

в присутствии представителя администрации школы

Рязановой Татьяны Михайловны
заведующей производством столовой Окшеченко Д. С.

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

Школьная столовая имеет полный набор оборудования для организации питания детей с использованием сырья, (либо не имеет условий и работает только на полуфабрикатах, разогрев). Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 7 исправны, оборудованы термометрами, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

Обеды и завтраки отпускают через электронную систему контроля – карты проход-питание. Сервирует столы работник обеденного зала.

На всех столах в обеденном зале имеются таблички с определением класса. Имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов.

Питьевой режим осуществляется через питьевые фонтанчики в рекреации школы

В обеденном зале столовой имеется охлаждаемая витрина.

Обеденный зал столовой школы оборудован: 80 посадочными местами, в школе обучается более — 280 человек. В начальной школе дети с 1 по 4 класс питаются бесплатно, согласно федеральной Программе.

В момент проверки на 09 часов 50 минут в столовой дети получают горячий завтрак:

запеканка творожная со сушёными яблоками,
булочка, чай с сахаром, яблоко

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций завтрака. Недовеса порций —

Дети в основном, съедали завтрак да

Замечания по качеству еды замечаний нет, вкусно

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — соответствует, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. 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.

По результатам проверки, установлено:

замечаний нет

Родители, участники проверки:

ФИО Васкина Т.М.

Васкина

ФИО Сунькова А.Т.

Сунькова

зам. директора Газанова Т.М.

Газанов