

АКТ от 11.12.2024 202__ года

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

Нами, родителями школы:

Гилеевой Екатерина Владимировна
Шмидиной Ольгой Геннадьевной

в присутствии представителя администрации школы

Лезановой Татьяной Михайловной
заведующей производством столовой Онищенко 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 шт. 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 9 часов 45 минут в столовой дети получают горячий завтрак:

Залманка творожная, булочка, мармелад,
чай с лимонком,

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций завтрака. Недовеса порций нет, соответствует норме

Дети в основном, съели завтрак весь

Замечания по качеству еды нет

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — отлично, полы и оборудование чистое, 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:
Санитарные нормы соблюдаются, замечаний не выявлено

Родители, участники проверки:

ФИО Филиппова Е.В. Е.В.Ф.

ФИО Минкина О.Т. О.Т.

инспектор Руд. Омельченко Д.С.

Зам. директора Тажанова Т.М. Тажан