

АКТ от 27.02.2024 года

Общественного контроля комиссией по питанию и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №2» г. Усолье-Сибирское

Комиссия по контролю питания в

составе Гасутиной Л. А., Алексеева О. В.,
Кузнецовой А. Н., Киселевой Н. А.,
Коренькиной Н. С.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности. 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 6 штук исправны, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение.

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 и 1 для проверки температуры подачи блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

На всех столах в обеденном зале имеются подставки для столовых приборов и салфеток.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 168 (количество) посадочными местами, в школе обучается — 849 человек детей.

В момент проверки на 9.45 часов в столовой получают обед дети, обучающиеся в первую смену: первое блюдо – суп, второе – макаронные изделия с котлетой куриной, варенье в упаковке заводской, чай со смородиной и с сахаром.

Дети в основном съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено, что составляет 6% (процент не съеденных порций).

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

Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, 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, замена испорченных столовых приборов производится. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

Родители, участники проверки:

Ислюкеева Н.А. организатор
Алексеева О.В.
Светлицкая Л.В.
Кудрявцева И.И.

С актом ознакомлена повар /Медведева О.В./