

от 18 СЕНТЯБРЯ 2023 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школе № 17»

Нами, родителями школы _Новикова Мария Владимировна, Рожнова Ирина Олеговна, Хуснутдинова Ульяна Ренатовна, в присутствии заместителя директора Таньшиной Евгении Викторовны, ответственного за питание и заведующей производством Сенечек Ирины Владимировны проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырье, которые поставляет по контракту ООО, ИП «Степаненко Г.В» контракт действует с 01.01.2023 по 31.12.2023 года. Обслуживается столовая сотрудниками ИП, под руководством заведующей производством.

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 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: -Молочные изделия. Срок хранения — _____ суток, указан для всех имеющихся готовых блюд.

На этикетках указан состав блюда, консервантов в перечне ингредиентов нет.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются.

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

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 электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником ИП «Степаненко Г.В».

На столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 220 (количество) посадочными местами, в школе обучается более —1085 человек детей. Из них 428 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки и обеды.

В момент проверки на 09 часов 40 минут в столовой получают завтрак дети, обучающиеся в первую смену: первое блюдо-молочная рисовая каша, второе – Хлеб пшеничный с сыром п/твердых сортов, чай с лимоном и сахаром, фрукт-яблоко.

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

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 с моечной столовых приборов. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится ИП «Степаненко Г.В». 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. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

На основании вышеизложенного: признать работы организации питания в школьной столовой хорошей

Замечания не выявлено

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Н.В. Новикова И.В.
И.В. Хрустальникова С.Р.

С.В. Ревенко Ч.О.

Ответственный,

за организацию питания БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 17»

Таньшина Е.В.

Заведующая производством столовой

Сенечек И.В.