

## **Информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей.**

**АКТ от 15.05.2023 года**

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ№17 им. В. Зангиева

Нами, родителями школы Кокоевой М. В., Балаовой В. В., в присутствии ответственного за питание Казиевой О. М. (замдиректора по ВР) и заведующей производством столовой Бериевой Л. М., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье поставляется по договору КШП г. Владикавказа. Обслуживается столовая сотрудниками КШП 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 исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

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

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются из КШП в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

В столовой варят первые и вторые блюда, компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пиццы, сосиски в тесте, запеченные яблоки.

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 электрический термометр 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.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервируют работники обеденного зала.

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

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной.

На момент осмотра в 10:30 в буфете имеются в продаже соки, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: булочки, сосиски в тесте, коржики песочные. Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления блюд из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы, из сырья поставляемого в виде различных вторых блюд, десертов.

Обеденный зал столовой школы оборудован на 80 посадочных мест. В момент проверки на 10 часов 30 минут в столовой получают завтрак обучающиеся 2-х классов.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций каши. Недовеса порций не выявлено. Дети, в основном, съели 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, 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, 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.

По результатам проверки, установлено, что замечаний по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — нет.

#### **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 согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.
3. Проводить, регулярный контроль за соблюдением питьевого режима для обучающихся на территории столовой.

4. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

**Родители, участники проверки:**

Кокоева М. В.  \_\_\_\_\_

Балаова В. В.  \_\_\_\_\_

**Ответственный за организацию питания**  \_\_\_\_\_ О. М. Казиева

**Заведующая производством**  \_\_\_\_\_ Л. М. Бериева