

Общественного контроля родителями (бракеражной комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ»

Нами, родителями школы Мадановой Н.В., Уральской Е.В., Мануйловой Е.А. в присутствии директора школы Бектяшевой Л.М., ответственной за организацию питания проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье (пельмени, котлеты, биточки, сырники), которые поставляет по контракту ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» контракт действует с 31.12.2025 г. по 31.12.2026 года. Обслуживается столовая сотрудниками школы. Договор на обслуживание столовой с ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» и школой продлевается.

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: описать хранение готовых полуфабрикатов (при наличии) от производителя ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» в пластиковых пакетах.

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

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

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

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 школы.

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

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой. Обеденный зал столовой школы оборудован — 24 (количество) посадочными местами, в школе обучается 34 детей. Из них 12 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки (один ребенок –инвалид надомник в 4 классе, ему идет перечисление суммы питания на карту матери. Имеются 2 ребенок льготной категории (ДМГ), которые получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей с питается 6 ребенок.

В момент проверки на 10 часов 40 минут в столовой получали завтрак обучающиеся 5-9 классов. Меню на 16.03.2026 г. (1 день 2 недели) следующее:

№ п/п	Наименование блюд	Выход, 7-11 лет	Выход, 12 лет и ст	Калорийность
1	Сырники из творога с кашей пшеничной молочной с маслом сливочным	60/180/5	60/220/3	386,40 / 442,60
2	Чай «Витаминный» с шиповником	185/10/5	185/10/5	54,20
3	Хлеб пшеничный	25	30	58,75 / 70,50
4	Хлеб ржаной	30	40	59,40 / 79,20
		500	553	558,75 / 646,50

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций плова. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед 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. Замечания по сбору и хранению мусора — отсутствуют. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. 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. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (имеются отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Варочное помещение, и место мойки посуды не оборудованы системами с вентиляцией. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено: замечания по качеству, питательным свойствам блюд, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды, отсутствуют. Имеется замечание по оборудованию столовой — отсутствие принудительной вентиляции и отсутствие кулера для питьевой воды.

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. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ» питьевого режима для обучающихся.

Акт составлен в 2-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Маданова Н.В. _____ Уральская Е.В. *Ура* Мануйлова Е.А. *ММ*

Ответственный, за организацию питания
МБОУ «Кузайкинская СОШ» _____ директор Бектяшева Л.М.

