

## АКТ №1 от 21 сентября 2023 года

Общественного контроля комиссией по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ №8г. Коврова от 21 сентября 2023 г.

Нами, родителями школы Соломкиной Е.В., Ключевой В.А. в присутствии представителя администрации МБОУ школы заведующей ИБЦ, ответственного за питание Маркиной Н.П. и шеф - повара столовой Белочкиной Н.А., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает на сырье. Обслуживается столовая сотрудниками ООО «Школьник – Ковров», под руководством шеф-повара. Договор на обслуживание столовой с ООО «Школьник – Ковров» и МБОУ СОШ №8 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.

Холодильные камеры в количестве 6 штук 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.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пиццы, сосиски в тесте, пироги с различными начинками.

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.

Обеды и завтраки отпускают по данным, предоставленным ответственным за питание. Бесплатные завтраки, обеды для детей начальной школы, , категорийных учащихся сервируют работники ООО «Школьник – Ковров».

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

В обеденном зале столовой выделена зона буфета. На момент осмотра в 12-30 в буфете имеются в продаже соки, кулинарная продукция собственного приготовления: булочки, сосиски в тесте, пицца, пироги.

Обеденный зал столовой школы оборудован 200 посадочными местами, в школе обучается 865 человек детей. Из них 388 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки или обеды. ( Учащиеся первой смены начальной школы – завтраки, учащиеся второй смены начальной школы – обеды).

В момент проверки на 12 часов 10 минут в столовой получают обед кадеты (90 человек):

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание 3-х порций жаркого по – домашнему. Недовеса порций не выявлено. Учащиеся кадетских классов, в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды нет. Отходов практически нет.

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, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию плит проводятся, оборудование исправно. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится ООО «Школьник – Ковров».

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.

**На основании вышеизложенного, предлагается классным руководителям:**

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

**Родители, участники проверки:**

Иванова В.А.

Селезнева Е.В.

**Ответственный,  
за организацию питания МБОУ г.**

И. Маркина Н.П.

**Заведующая производством, столовой МБОУ, школы №**

В