

АКТ от 12.01.2023 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями
организации питания детей обучающихся в МБОУ ОШ с. Бригадировка

Нами, родителями школы (ФИО) Авдеевой А.А., Киреевой Е.П., в присутствии представителя администрации МБОУ ОШ с. Бригадировка, заместителя директора МБОУ ОШ с. Бригадировка Панфиловой Е.П. и заведующей хозяйством МБОУ ОШ с. Бригадировка Постных О.Н., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырье, которые поставляет по договору от ООО «Рост», ООО «Димторг», ИП Сотникова Г.Н. Договора действуют с 29.12.2022 по 29.12.2023 года. Обслуживается столовая сотрудником МБОУ ОШ с. Бригадировка поваром Хурматуллиной С.Г., под руководством завхоза МБОУ ОШ с. Бригадировка Постных О.Н..

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 2 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: молоко, сметана, масло растительное от производителя ООО «Димторг» в твердых бумажных пакетах. Срок хранения указан на упаковке для всех имеющихся продуктов. На этикетках указан состав продуктов, консервантов в перечне ингредиентов нет.

Фрукты хранятся в другой холодильной камере, перед подачей детям, моются.

Сырьё доставляется из ООО «Рост» в изотермических контейнерах, хранятся в морозильной камере, затем перед подачей размораживается и готовится поваром самостоятельно.

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 для проверки температуры подачи блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи обедов для детей, питающихся за счет средств родителей.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует повар.

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

На момент осмотра в обеденном зале имеется кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 30 посадочными местами, в школе обучается более — 20 человек детей. Из них 7 детей начальной школы регулярно получают бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 13 детей.

В момент проверки на 11 часов 30 минут в столовой получают обед дети, обучающиеся в первую смену: первое блюдо-суп, второе — пельмени и салат осенний, компот.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для основной школы. Недовеса порций не выявлено. Имевшие место замечания по недовесу порций — устранены. 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 — устранены. Производится мойка столовой посуды в моечных раковинах. Раковины чистые, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. В помещении моечной 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, 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 все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения сырья и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — соблюдаются.

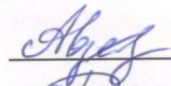
Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

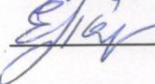
1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
2. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.

3. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением питьевого режима для обучающихся на территории столовой.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

 Авдеева А.А.,  Киреева Е.П.,

 Зам. дир. по УВР Панфилова Е.П.

Ответственный,

за организацию питания МБОУ ОШ с. Бригадировка  Постных О.Н.

Повар столовой МБОУ ОШ с. Бригадировка  Хурматуллина С.Г.

АКТ от 10.03.2023 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями
организации питания детей обучающихся в МБОУ ОШ с. Бригадировка

Нами, родителями школы (ФИО) Авдеевой А.А., Киреевой Е.П., в присутствии представителя администрации МБОУ ОШ с. Бригадировка,

заместителя директора МБОУ ОШ с. Бригадировка Панфиловой Е.П. и заведующей хозяйством МБОУ ОШ с. Бригадировка Постных О.Н., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырье, которые поставляет по договору от ООО «Рост», ООО «Димторг», ИП Сотникова Г.Н. Договора действуют с 29.12.2022 по 29.12.2023 года. Обслуживается столовая сотрудником МБОУ ОШ с. Бригадировка поваром Хурматуллиной С.Г., под руководством завхоза МБОУ ОШ с. Бригадировка Постных О.Н..

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 2 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: молоко, сметана, масло растительное от производителя ООО «Димторг» в твёрдых бумажных пакетах. Срок хранения указан на упаковке для всех имеющихся продуктов. На этикетках указан состав продуктов, консервантов в перечне ингредиентов нет.

Фрукты хранятся в другой холодильной камере, перед подачей детям, моются.

Сырьё доставляется из ООО «Рост» в изотермических контейнерах, хранятся в морозильной камере, затем перед подачей размораживается и готовится поваром самостоятельно.

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 для проверки температуры подачи блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи обедов для детей, питающихся за счет средств родителей.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует повар.

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

На момент осмотра в обеденном зале имеется кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 30 посадочными местами, в школе обучается более — 20 человек детей. Из них 7 детей начальной школы регулярно получают бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 13 детей.

В момент проверки на 11 часов 30 минут в столовой получают обед дети, обучающиеся в первую смену: первое блюдо-щи, второе – шницель и макароны и салат «Ассорти», компот.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для основной школы. Недовеса порций не выявлено. Дети 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 – устранены. Производится мойка столовой посуды в моечных раковинах. Раковины чистые, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. В помещении моечной 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, 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 все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения сырья и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — соблюдаются.

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.

Родители, участники проверки:

Авдеева А.А., Киреева Е.П.,
Зам. дир. по УВР Панфилова Е.П.

Ответственный,
за организацию питания МБОУ ОШ с. Бригадировка  Постных О.Н.

Повар столовой МБОУ ОШ с. Бригадировка  Хурматуллина С.Г.



АКТ от 15.05.2023 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ ОШ с. Бригадировка

Нами, родителями школы (ФИО) Авдеевой А.А., Киреевой Е.П., в присутствии представителя администрации МБОУ ОШ с. Бригадировка,

заместителя директора МБОУ ОШ с. Бригадировка Панфиловой Е.П. и заведующей хозяйством МБОУ ОШ с. Бригадировка Постных О.Н., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырье, которые поставляет по договору от ООО «Рост», ООО «Димторг», ИП Сотникова Г.Н. Договора действуют с 29.12.2022 по 29.12.2023 года. Обслуживается столовая сотрудником МБОУ ОШ с. Бригадировка поваром Хурматуллиной С.Г., под руководством завхоза МБОУ ОШ с. Бригадировка Постных О.Н..

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 2 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: молоко, сметана, масло растительное от производителя ООО «Димторг» в твёрдых бумажных пакетах. Срок хранения указан на упаковке для всех имеющихся продуктов. На этикетках указан состав продуктов, консервантов в перечне ингредиентов нет.

Фрукты хранятся в другой холодильной камере, перед подачей детям, моются.

Сырьё доставляется из ООО «Рост» в изотермических контейнерах, хранятся в морозильной камере, затем перед подачей размораживается и готовится поваром самостоятельно.

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 для проверки температуры подачи блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи обедов для детей, питающихся за счет средств родителей.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует повар.

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

На момент осмотра в обеденном зале имеется кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 30 посадочными местами, в школе обучается более — 20 человек детей. Из них 7 детей начальной школы регулярно получают бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 13 детей.

В момент проверки на 11 часов 30 минут в столовой получают обед дети, обучающиеся в первую смену: первое блюдо-лапша вермишелевая, второе — плов и винегрет, сок.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для основной школы. Недовеса порций не выявлено. Дети 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 — устранены. Производится мойка столовой посуды в моечных раковинах. Раковины чистые, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. В помещении моечной 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, 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 все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения сырья и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — соблюдаются.

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.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Авдеева А.А., Киреева Е.П.,

Зам. дир. по УВР Панфилова Е.П.

Ответственный,

за организацию питания МБОУ ОШ с. Бригадировка Постных О.Н.

Повар столовой МБОУ ОШ с. Бригадировка Хурматуллина С.Г.

