

АКТ от 02.09.2025 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ школе №46

Нами, родителями школы Неговора Е.А., Статовой С.Н., Лещинской И.В. в присутствии представителя администрации МБОУ СОШ 46- зам.директора по ВР, ответственного за питание Бедрик Л.В., и заведующей производством столовой ООО «Мега –Торг» Степанько Л.А. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на основе централизованных поставок продуктов питания, осуществляемых в рамках действующего контракта с поставщиком (ООО «Мега –Торг» ,контракт действует с 01.09.2025 по 31.12.2025 года). Обслуживается столовая сотрудниками ООО «Мега –Торг» в количестве 3 человек, под руководством заведующей производством Степанько Л.А.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием привезенного сырья. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 4 штук исправны, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: охлажденное мясо цыплят-бройлеров, грудка с кожей ТМ «Куриное Царство», дата выработки указана для всех имеющихся готовых блюд. На этикетке указана дата вскрытия, консервантов в перечне ингредиентов нет.

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

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 термометр для проверки температуры подачи блюд.

В обеденном зале имеется достаточное количество мест для кормления детей. Все дети питаются в разное время , режим работы висит на входе в столовую.

Обеденный зал столовой школы оборудован на 60 посадочных мест, в школе обучается 98 человек детей. Из них 35 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 2 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 43 ребенка.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций : 3 порции завтрака для начальной школы и 3 порции обеда для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед неполностью, замечаний по качеству еды не отмечено (не съедено частично 10 порций, что составляет такой- 6 % несъеденных порций).

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. 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

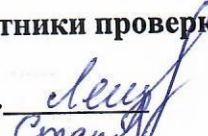
ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (имеются отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

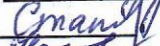
По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

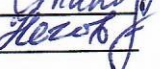
Решение:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
2. Рекомендовать комбинату питания использовать свежие овощи и фрукты для питания детей.

Родители, участники проверки:

Лещинская И.В. 

Статова С.Н. 

Неговора Е.Н. 

Ответственный за организацию питания МБОУ СОШ № 46  Л.В.Бедрик

Заведующая производством столовой МБОУ СОШ № 46  Степанько Л.А