

АКТ от 14 ноября 2023 года

общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ школа № 100

Мной, родителем ребёнка, обучающегося в школе № 100, Еремеевой Татьяной Владимировной, в присутствии представителя администрации МБОУ школы № 100 Украинской Анастасии Михайловны, и заведующей производством столовой школы Романчук Анастасии Ивановны, проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. Проверка проводилась с 12:00 до 12:30. В ходе проверки было установлено:

1) Столовая работает на сырье. Обслуживается сотрудниками из штата ИП Лаптев А.А. под руководством заведующей производством.

2) Школьная столовая имеет:

- помещение для санитарной обработки рук посетителей столовой;
- зал для приёма пищи с полным комплектом мебели (столы и лавки), включая:
 - «барную» зону (полный комплект мебели);
 - линию раздачи, на которой школьники обслуживаются за дополнительную плату;
 - зону для сбора грязной посуды и пищевых остатков;
- оборудования для организации питания детей с использованием сырья (электроплита, жарочный шкаф, шкаф холодильный, разделочные столы, моечные ванны). На момент проверки оборудование исправно, используется полностью.

В столовой варят каши, супы, компоты, чаи, готовят вторые блюда, продукцию на линию раздачи: блинчики фаршированные (ветчина, яблоки), котлеты рыбные, оладушки со сгущёнкой, омлет, салаты в ассортименте и др. Пример меню на день проверки:

Завтрак	Обед	Полдник
- каша рисовая (манная) - бутерброд с маслом - хлеб - чай с сахаром	- салат из зелёного горошка - свекольник - картофель тушённый с птицей - компот из свежей смородины - хлеб	- компот из сухофруктов - сушки, бублики, баранки

Дети в основном съедали обед полностью. Замечаний по качеству еды не отмечено.

3) Столы для детей начальной школы сервируют работники столовой, а также учителя соответствующих классов.

4) Для буфетной продукции выделено и оборудовано отдельное помещение. Имеются прилавки, охлаждаемые витрины для продукции, требующей охлаждения, а также витрины-стеллажи для прочей продукции. Расчёт за продукцию можно произвести как наличными, так и безналичными средствами.

Зал буфета оборудован мягкими диванами, столами и стульями. Всё находится в исправном состоянии. Покрытие мебели – легко моющееся.

В буфете в продаже имеются соки, минеральная вода, шоколад, кулинарная продукция: различные булочки, салаты, пирожные.

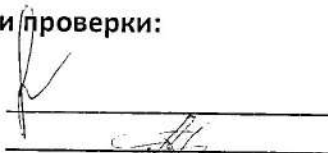
5) В санитарной зоне работают сушильные автоматы – находятся в исправном состоянии.

Санитарно-техническое состояние всех осмотренных помещений — удовлетворительное, полы, мебель и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду. Ветоши для мытья поверхностей имеется в достаточном количестве. Дезинфицирующие средства имеются.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Еремеева Т.В.
Украинская А.М.



Заведующая производством
Романчук А.И.

