

новий корпус
Трифимовская, 12

АКТ

27» 09 2022 г.

г. Березники

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МАОУ школа № 22 г. Березники.

Нами, родителями школы (ФИО, класс) Петунова С.С. (4Д); Сидорова Н.В. (4Б); Архипова С.А. (4Д); Ковалева О.В. (4Б); Смирнов А.А. (4Г).

в присутствии представителя администрации МАОУ школа № 22 г. Березники Кожанова Т.Н.

заведующей производством столовой _____, проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Школьная столовая имеет/не имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется/отсутствует возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве _____ штук исправны, оборудованы/не оборудованы внешними электронными датчиками температуры, все холодильные камеры используются/не используются по назначению.

На момент проверки в холодильных камерах хранятся: замороженный фарш, продукты подписаны по срокам хранения

Фрукты хранятся в специальной камере, отдельно от остальных продуктов. перед подачей детям, моются.

Овощи хранятся в специальной камере, отдельно от остальных продуктов.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой выявлено/не выявлено. _____

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.

В обеденном зале имеется/отсутствует линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

На всех столах в обеденном зале имеются/отсутствуют металлические моющиеся подставки для столовых приборов, имеются/отсутствуют металлические моющиеся подставки для хлеба. *Ферментаты заменены на тарелки под столовые приборы, подставки под хлеб заменены под тарелки под хлеб.*

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

Обеденный зал столовой школы оборудован — _____ посадочными местами, в школе обучается более — _____ человек детей. Из них _____ детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе _____ ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается _____ детей.

В момент проверки на _____ часов _____ минут в столовой получают обед дети, обучающиеся в первую смену:

Первое блюдо — *суп картофельный с мяс. суп-мас замененный на суп. Дети не едят курицу заменены на фрукты.*

Второе блюдо — *Пюре картофельное (миссия картофельный привкус, с зеленым оттенком, пюре заменено на картофельное пюре) сосиски розовые (заменены на ветчину), салат лимонный (сервированный, заменен на салат с лимонами, как-только море).*

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций:

Во порции второго блюда, нарушений не выявлено, весовая норма в норме.

В обед первой смены выдано _____ порций, не съедено _____ порций, что составляет _____ % не съеденных порций от выданных.

У входа в столовую стоят/отсутствуют дежурные педагоги, которые обращают внимание детей на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются/отсутствуют раковины, имеется/отсутствует жидкое мыло, имеется/отсутствует твердое мыло, имеется/отсутствует электросушилка _____ шт. (при наличии).

Классные руководители сопровождают/не сопровождают классы. Сотрудники столовой соблюдают/не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (работа в перчатках, чепцах и пр.).

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное/не удовлетворительное, полы и оборудование чистые/не чистые,

бытовых насекомых нет/есть. Мусор собирается и хранится отдельно от пищевых продуктов, в отдельном помещении.
Уборочный инвентарь промаркирован/не промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора — устранены. Моечные кухонной посуды раздельные/совместные с моечной столовых приборов. Посудомоечная машина чистая/грязная, исправная/не исправная, персонал инструктирован/не инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся/не проводятся. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится/не производится. Персонал столовой имеет чистую/грязную санитарную одежду. Имеются/не имеются ветоши для мытья поверхностей обеденных столов детей. Имеются/не имеются ветоши для мытья поверхностей оборудования столовой. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы/не оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует/не функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях предусмотрено/не предусмотрено, в обеденном зале предусмотрено/не предусмотрено.

На основании вышеизложенного, предлагаем:

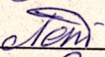
1. Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей, на территории столовой школы МАОУ школа № 22.

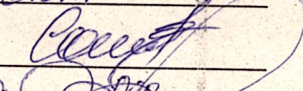
2. Просим заменить мыльный порошок в ведро с горячей водой от его использования, на чай с лимонадом, добавив или чайник
3. В чайнике просим уменьшить количество сахара, в чайнике большое количество сахара в чайнике.
4. Просим заменить порцию хлеба на французское картофельное.

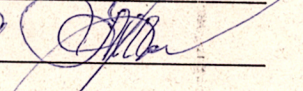
Родители, участники проверки:

Сурова Л.А. 

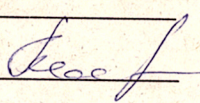
Жукова А.В. 

Тетухова Е.С. 

Савицкий В.В. 

Савицкий В.В. 

Представителя администрации МАОУ школа № 22

Коханова Т.А. 

Заведующая производством, столовой МАОУ школа № 22