

## АКТ от 22.09.2022 года №1

Комиссией по питанию и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МАОУ «Нижнегумбетовская СОШ имени Героя Советского Союза С.А. Попова» села Нижний Гумбет

Нами, родителями школы Хорьяковым С.П., Грицаевой Е.И., в присутствии заместителя директора по ВР Харитоновой А.А., директором школы ответственного за питание Грицаевым А.В. старшим поваром столовой МАОУ «Нижнегумбетовская СОШ имени Героя Советского Союза С.А. Попова» Пышкиной Л.М., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырье, которые поставляет по договорам КФХ «Кирова» И ИП «Васильева», договора действует с 11.01.2022г. по 31.12.2022года. Обслуживается столовая сотрудниками МАОУ «Нижнегумбетовская СОШ имени Героя Советского Союза С.А. Попова». 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 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

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

В столовой варят каши, жаркое, 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, имеется маркировка.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и 2 электрических термомуфта для проверки температуры подачи блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МАОУ «Нижнегумбетовская СОШ имени Героя Советского Союза С.А. Попова».

В обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

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

Обеденный зал столовой школы оборудован — 70 ( количество) посадочными местами, в школе обучается — 157 человек детей. Из них 59 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 2 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет частичной оплаты из средств родителей ежемесячно питается 97детей.

В момент проверки на 11 часов 30 минут в столовой получают завтрак дети, обучающиеся в первую смену. В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено, не съедено 8% пищи.

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, на момент проверки производится мойка столовой посуды. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится МАОУ «Нижнегумбетовская СОШ имени Героя Советского Союза С.А. Попова». Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, 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. 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 продуктов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

**На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания МАОУ «Нижнегумбетовская СОШ имени Героя Советского Союза С.А. Попова»**

1. Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей, на территории столовой школы МАОУ «Нижнегумбетовская СОШ имени Героя Советского Союза С.А. Попова»
2. Согласовать с Администрацией школы и Управляющим советом школы ассортиментный перечень блюд для платного питания учащихся и педагогов школы, приготовляемых непосредственно в столовой школы из сырья.


**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.
- 4. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением МАОУ «Нижнегумбетовская СОШ имени Героя Советского Союза С.А. Попова» питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.
- 6. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня готовой продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

**Родители, участники проверки:**

Грицаева Е.И. 

Хорьяков С.П. 

**Ответственный,**  
**за организацию питания МАОУ «Нижнегумбетовская СОШ имени Героя Советского Союза С.А. Попова» Грицаев А.В.**

**Заведующая столовой МАОУ «Нижнегумбетовская СОШ имени Героя Советского Союза С.А. Попова» Пышкина Л.М.**

