

АКТ от 25.10, 2023 года

Родительского контроля (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МОБУ «Платовской СОШ им. А. Матросова»

Нами, родителями школы:

1. Тимчук Елена Александровна

в присутствии представителя администрации МОБУ «Платовской СОШ им. А. Матросова» Сундуковой Марины Васильевны, ответственного за питание Каданцевой Маргариты Александровны и повара Емельяновой Юлии Николаевны проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырье, которые поставляют по контракту МУП Новосергиевская «АКВА» и ИП Карпухина. Обслуживается столовая сотрудниками МУП «Новосергиевская АКВА»: повар Емельянова Юлия Николаевна и помощник повара Коростелева Надежда Анатольевна.

Контроль санитарно-технического и гигиенического состояния обеденного зала показал, что на пищеблоке и в обеденном зале соблюдается санитарно-гигиенические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции. Столы обрабатываются после каждого приёма пищи дезинфицирующим раствором. Полы и подоконники моют уборщицы служебных помещений после каждого приёма пищи, обеззараживание обеденного зала проводится рециркулятором. Перед входом в столовую каждая раковина для мытья рук обеспечена жидким мылом и антисептиком для обработки рук. Сушилки для рук в исправном состоянии.

Обеденная мебель в удовлетворительном состоянии. Технологическое оборудование пищеблока находится в исправном состоянии. Столовая посуда имеется в количестве 120 штук тарелок, ложек, бокалов по требованиям СанПина (наличие двух комплектов посуды на один приём пищи).

Контроль организации горячего питания 25.10.23 показал, что поваром, ответственным по питанию и родителями ведётся строгий учёт целевого расходования родительских средств при организации горячего питания обучающихся. Начальные классы с 1-4 классы получают горячие завтраки бесплатно. Сырьё для приготовления блюд было в наличии в полном объёме. Бракераж скоропортящейся и готовой продукции осуществлялся в срок. Сроки готовности и условий хранения всех видов продукции соблюдались. Имелась в наличии вся сопроводительная документация. Журналы заполняются вовремя. Качество приготовленных блюд и их внешний вид хорошие. Претензий обучающихся и родителей к качеству приготовления горячих блюд не поступало.

Во время раздачи членами комиссии по контролю было организовано несколько контрольных взвешиваний всех блюд по меню. Нарушений массы и объёмов блюд не обнаружено. Ежедневно контрольные блюда выставляются.

Члены комиссии:

1. Каданцева Маргарита Александровна 

2. Тимчук Елена Александровна 