

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

1. Шубина Людмила Георгиевна
2. Белкина Олеся Фёдоровна

в присутствии представителя администрации МОБУ «Платовской СОШ им. А. Матросова» Сундуковой Марины Васильевны, ответственного за питание Колесовой Оксаны Александровны и повара Дорогиной Антонины Игоревны 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 Дорогина Антонина Игоревна и помощник повара Кирюшиной Ольги Владимировны

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. Сушилki для рук в исправном состоянии.

Обеденная мебель в удовлетворительном состоянии. Технологическое оборудование пищеблока находится в исправном состоянии. Столовая осуда смееется в количестве 120 штук тарелок, ложек, бокалов потребованиям Сан Пина (наличие двух комплектов на один приём пищи).

Контроль организации горячего питания 21.03.2025 г. для учащихся 5-11 классов показал, что поваром, ответственным по питанию и родителям ведётся строгий учет 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 скоропортящихся и готовой продукции осуществлялся в срок. Сроки готовности и условий хранения всех видов продукции соблюдались. Имелась в наличии вся сопроводительная документация. Журналы за полняются вовремя. Качество приготовленных блюд и их внешний вид хороший. Претензий обучающихся и родителей к качеству приготовления блюд не поступало

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

Члены комиссии:

1. Колесова Оксана Александровна
2. Белкина Олеся Фёдоровна
3. Шубина Людмила Георгиевна

