

## АКТ от 18.09.2024 года

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. Тур Мария Александровна

в присутствии представителя администрации МОБУ «Платовской СОШ им. А. Матросова» Сундуковой Марины Васильевны, ответственного за питание Колесовой Оксаны 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 Кирюшиной Ольги Владимировны

Контроль санитарно-технического и гигиенического состояния обеденного зала показал, что на пищеблоке и в обеденном зале соблюдаются 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 смывается в количестве 120 штук тарелок, ложек, бокалов по требованиям СанПиН (наличие двух комплектов на один приём пищи).

Контроль организации горячего питания 18.05.2024 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 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 хороший. Претензии 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 объемов блюд не обнаружено. Ежедневно контрольные блюда выставляются.

Члены комиссии:

1. Колесова Оксана Александровна



2. Шубина Людмила Георгиевна



3. Тур Мария Александровна

