

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей посещающих ЛДП в МБОУ- СОШ №2 им. А. И. Герцена г. Клинцы

Нами, родителями школы ФИО) Челобитшиной И.А.,

Бусовой Е.Ю., в присутствии представителя администрации МБОУ Бурдак С.И. (ФИО)

Александровой Н.А., педагога-организатора, ответственного за питание (ФИО) Степановичко М.В. и заведующей производством столовой (повара) Шенюк Н.П., ФИО, проведена проверка

школьной столовой по контролю за качеством предоставления питания в лагере с дневным пребыванием. В ходе проверки было установлено:

Перед входом в столовую созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся, в наличии: мыло, антисептик, бумажные полотенца (электросушители). Педагоги следят за обработкой рук детей до и после приема пищи.

Столовая (Буфет – раздаточная) работает: на сырье (полуфабрикатах или готовой продукции, высокой степени готовности (указать). Обслуживается столовая сотрудниками МБУ КЦОСО (либо сотрудниками в штате школы), под руководством заведующей производством.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей (либо условия работы по выдаче горячей готовой пищи). 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, используются по назначению, имеют термометры для определения температуры. Ведется журнал.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: описать условия хранения (стеллажи, отдельные полки в холодильниках, имеют маркировку и пр..) сливочное масло

на специальной ответственной полке, в пакете. Фрукты

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

На этикетках указан состав блюда, консервантов в перечне ингредиентов нет.

Сроки хранения соблюдаются.

Двухнедельное меню разнообразное: мясные, рыбные, молочные блюда, компоты, салаты или нарезка из свежих овощей.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции от (указать число).

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

На всех столах в обеденном зале имеются подставки для столовых приборов и хлеба.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 80 (количество) посадочными местами, ЛДП посещает 60 детей.

В момент проверки на 9 часов 05 минут в столовой получают обед (завтрак) дети, посещающие ЛДП: запеканка творожная с яблочным повидлом, чай с сахаром и лимоном.

Ежедневное меню соответствует двухнедельному утвержденному меню (или не соответствует). Размещено на информационном стенде с учетом требований СанПиН.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций запеканки: 3 порции запеканки. Недовеса порций не выявлено.

Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено (либо пишем выдано — порций, не съедено — порций, что составляет такой-то процент не съеденных порций).

При взвешивании масса запеканки составила 345 гр.

Запеканка 3 порции 300 гр., повидло
яблочное 45 гр.

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, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченной столовой посуды и

приборов производится незамедлительно. Персонал столовой имеет чистую спецодежду одежду. Ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), имеет маркировку, дезинфицирующие средства имеются.

По результатам проверки, установлено, что замечания не выявлены
(перечислить) _____

На основании вышеизложенного, предлагаем:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о соблюдении личной гигиены.
2. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением разнообразного и полезного питания детей в школе.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители (представители общественной организации), участники проверки:

ФИО Чевыришева И.А. Чевыри

ФИО Зусе Е.В.

Ответственный,
за организацию питания

МБОУ-СОШ №2 Меняченко М.В.

_____ ФИО

Заведующая производством, столовой

МБОУ-СОШ №2 Менон М.А.

ФИО
