

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию ОГКОУ «Родниковская
коррекционная школа-интернат»

от 16 января 2023 года

Комиссия в составе: Ответственный за питание: шеф-повар Румаева Э.А.;

Социальный педагог: Большакова Л.И.;

Представители комиссии родительского контроля:

Пелевина М.С.,

Зими́на Н.А.,

Боброва В.В.,

составили настоящий акт в том, что 16 января 2023 года в 10.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10-40 час.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает на сырье, которое поставляется по контрактам, срок действия контрактов с 10.01 по 31.05.2023 года. Обслуживается столовая штатными сотрудниками школы, под руководством шеф повара. 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 6 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

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

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

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

Обеденный зал столовой оборудован на 72 посадочных места, в школе обучается 178 человек детей. Из них 14 детей на домашнем обучении. Все дети получают бесплатное питание за счет средств областного бюджета.

В момент проверки на 10 часов 40 минут в столовой обедают дети, в состав обеда входит: первое блюдо-суп, второе блюдо, салат и компот.

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.

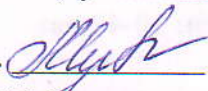
Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора — устранены. Моечные кухонной посуды

раздельные с моечной столовых приборов. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве), 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.

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.

Родители, сотрудники образовательного учреждения, участники проверки:

Ответственный за питание: шеф-повар Румаева Э.А. 
Социальный педагог: Большакова Л.И. 

Представители комиссии родительского контроля:

Пелевина М.С. 
Зими́на Н.А. 
Боброва В.В. 