

АКТ от 27.12.2022 года

общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями  
организации питания детей обучающихся в МОУ Спасская СШ ЯМР

Нами, \_\_\_\_\_ родителями \_\_\_\_\_ школы \_\_\_\_\_  
*Нелеткиной Ириной Владимировной*  
*Вавиловой Ириной Владимировной*  
*Лобченковой Ольгой Евгеньевной*, \_\_\_\_\_ в  
присутствии директора МОУ Спасская СШ ЯМР Гартунг М.В., повара Вавиловой Н.А.  
проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг  
питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырье, которое поставляет по контракту ООО Ярославский  
Ярпотребсоюз. Обслуживается столовая сотрудниками Ярославского Ярпотребсоюза.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для  
организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы  
необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки  
оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 3 штук исправны, оборудованы термометрами,  
все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя, 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.

Завтраки и обеды сервирует работник обеденного зала, который является  
сотрудником Райпотребсоюза.

В обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых  
приборов.

На момент осмотра в обеденном зале находился кулер, но отсутствовала питьевая  
вода, необходимая для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

Обеденный зал столовой школы оборудован на 60 посадочных мест. В школе  
обучается более 120 человек. Завтраки и обеды дети получают отдельно: 1-4 классы и 5-11  
классы.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций.  
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 мешках, уборочный инвентарь промаркирован, хранится  
раздельно. Моечные кухонной посуды раздельные с моечной столовых приборов.  
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 испорченных столовых приборов производится Райпотребсоюзом. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещение кухни оборудовано системой вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

**На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания и администрации школы:**

1. Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

ФИО Зинов  
ФИО Смирнов  
ФИО Климов

Директор школы Гартунг М.В.Гартунг

Повар Аваилова Н.А.Аваилова