

## АКТ от 13.09.2022 года

### административного контроля за условиями организации питания обучающихся в МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа»

Мною, директором МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа», Глухой В.Н. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на сырье (продукты питания которые поставляют по контракту ИП Узембаева Л.Н., ИП Музабаров Р.М., ООО «Колобок»ООО, договор действует с 01.09.2021 года по 31.12.2022 года. Обслуживается столовая штатными сотрудниками школы.

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.

Холодильное оборудование в количестве 4 штук исправно, оборудованы льными мобильными датчиками температуры, функционируют, все холодильники используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя на стеллажах на складе, перед подачей детям, моются.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

Горячие завтраки, для детей, сервирует кухонный работник школы.

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для хлеба, а так же соль и сахар.

Обеденный зал столовой школы оборудован — на 36 посадочными местами, в школе обучается 34 ребенка. Из них 11 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки. За счет средств родителей (областного и местного бюджета) ежемесячно питается 23 обучающихся. Из них 2 ученицы (ОВЗ), получают второй завтрак и являются льготницами.

В момент проверки дети получали горячий завтрак: сыр, молочная кукурузная каша, чай с сахаром, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный, яблоко

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата и каши. Дети в основном, съедали блюда 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. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Помещение пищеблока оборудовано системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в обеденном зале — не предусмотрено.

**На основании вышеизложенного, 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

Директор школы

В.Н.Глухова

Сотрудники пищеблока

Т.В.Тропман

О.С.Гринченко

