



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4 г. КАРАБАША»  
Челябинской области

Адрес: 456140, Челябинская область,  
г. Карабаш, ул. Пролетарская, 101  
Телефон 89080607208  
[mousosh4@inbox.ru](mailto:mousosh4@inbox.ru)

**АКТ от 20 сентября 2022 года**

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «СОШ №4»

Нами, родителями школы Косых О.В, Арбекова Е.Ю., Хурамшина Н.С. в присутствии представителя администрации школы Шульгиной О.Н., педагога-организатора, ответственного за питание Баландиной В.Е. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья, (либо не имеет условий и работает только на полуфабрикатах, разогрев). Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 4 штук исправны, оборудованы электронными термометрами, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: продукты по маркеровке.

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

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

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 и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником школьной столовой

На момент осмотра в обеденном зале имеется кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 30 посадочными местами, в школе обучается более — 124 человек детей. Из них 47 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 40 ребенка льготной категории получают также бесплатные завтраки. За счет средств родителей ежемесячно питается 30 детей.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций горячих блюд: 3 рагу овощное для начальной школы и 3 порции каша рисовая 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 отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. 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.

По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

**На основании вышеизложенного, предлагаем :**

1. Обеспечить наличие в ассортименте буфетной продукции, фруктовых салатов, запеченных яблок, салатов
2. Согласовать с Администрацией школы и Управляющим советом школы ассортиментный перечень блюд для платного питания учащихся и педагогов школы, приготовляемых непосредственно в столовой школы из сырья, с возможностью выбора для детей гарниров и первых блюд (не менее 2 наименований, по типу шведского стола).

**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 по согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.
3. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

**Родители, участники проверки:**

ФИО Фед

ФИО гид

**Ответственный,  
за организацию питания**

