

АКТ № 2 от 13.03.2026 года

Общественного контроля родителями (бракеражной комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ»

Нами, родителями школы Мадановой Н.В., Уральской Е.В., Мануйловой Е.А. в присутствии директора школы Бектяшево Л.М., ответственного за питание, проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье (пельмени, котлеты, биточки, бифштекс), которые поставляет по контракту ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» контракт действует с 1.03.2025 г. по 31.12.2025 года. Обслуживается столовая сотрудниками школы. Договор на обслуживание столовой с ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» и школой продлевается.

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 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: описать хранение готовых полуфабрикатов (при наличии) от производителя ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» в пластиковых пакетах.

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

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

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются из ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

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 школы.

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

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой. Обеденный зал столовой школы оборудован — 24 (количество) посадочными местами, в школе обучается 35 детей. Из них 14 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки (один ребенок –инвалид надомник в 4 классе, ему идет перечисление суммы питания на карту матери. Имеются два ребенка льготной категории (ДМГ), которые получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей с питается 7 детей.

В момент проверки на 10 часов 30 минут в столовой получали завтрак обучающиеся начальных классов. Меню на 13.02.2026 г. следующее пятый день первой недели:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

5 день			
Наименование блюд	Выход, г		Калорийность
	7-11 лет	12 лет и ст	
Тефтели мясные в сметано- томатном соусе	60/40	60/40	144
Сыр порционно	15	10	51,50 / 34,33
Макаронные изделия отварные	180/5	200	176,10 / 224,60
Компот из сухофруктов	200	200	92,80
Хлеб ржаной	-	40	- / 79,20
Хлеб пшеничный	45	-	105,75
Итого:	545	550	570,15 / 540,60

ДОТАЦИЯ

Наименование блюд	Выход, г	Калорийность
Печенье (крекер)	30	125,1
Компот из сухофруктов	200	92,80
Итого:	230	217,9

ДОП.ПИТАНИЕ/ДМГ

5 день		
Наименование блюд	Выход, г	Калорийность
Рассольник ленинградский с мясом индейки	250/10/10	138,27
Компот из изюма и яблок/ компот из яблок	200	119,94
Хлеб ржаной	30	59,40
ИТОГО	500	317,61

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций плова. 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 — отсутствуют. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (имеются отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Варочное помещение, и место мойки посуды не оборудованы системами с

вентиляцией. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено: замечания по качеству, питательным свойствам блюд, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды, отсутствуют. Имеется замечание по оборудованию столовой- отсутствие принудительной вентиляции и отсутствие кулера для питьевой воды.

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. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ» питьевого режима для обучающихся.

Акт составлен в 2-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Маданова Н.В. *Маданова* Уральская Е.В. *Уральская* Мануйлова Е.А. *Мануйлова*

Ответственный, за организацию питания
МБОУ «Кузайкинская СОШ» _____ директор Бектяшева Л.М.

