

АКТ № 8 от 20.10. 2025 года

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

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

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности (СОСИСКИ, фарш говяжий сырье (овощи, фрукты, продукты, молочные продукты, мясо), которые поставляет по контракту ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» (контракт действует с 11.01.2025 г. по 31.12.2025 года). Обслуживается столовая 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.

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

Фрукты хранятся в специальном холодильном оборудовании. Овощи хранятся в таре производителя на поддоне в пищеблоке, 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.

На столах металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба

в обеденном зале не имеются. На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой. Система принудительной вентиляции не работает.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 24 (количество) посадочными местами, в школе обучается 34 детей. Из них 14 детей начальной школы, 2 детей имеют категорию ДМГ и регулярно получают бесплатные обеды; один дин ребенок имеет категорию инвалид-надомник (ОЗЗ) и вместо горячего завтрака и обеда мать ребенка получает денежную компенсацию). В среднем звене – 20 детей, из которых 10 детей льготной категории, которые получают также бесплатные обеды (из них 2 имеют категорию ДМГ и 1 имеет категорию инвалид- надомник (ОВЗ) вместо горячего завтрака и обеда мать ребенка получает денежную компенсацию).. За счет средств родителей с сентября питается 5 детей, 2 ребенка отказались от горячего питания. . На 18.10.2024 г. в школе перед приемом пищи находилось 30 ребенка.

На момент проверки в столовой получали обед обучающиеся согласно меню 4 дня первой недели:

№	ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС 6 день / Наименование блюда	Выход, г	Ккал
1	Плоды и ягоды свежие (яблоки)	100	47,00
2	Куриное бедро/ цыплята/куриная грудка(запеченные	50/150	292,26
3	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/3	
4	Чай с сахаром. С яблоком	180/10/10	40,00
5	Хлеб пшеничный	35	
6	Хлеб ржаной	20	79,20
ИТОГО		598	458,46

№	Завтрак 5-9 классы 6 день 2 недели / Наименование блюда	Выход, г	Ккал
1	Флоды и ягоды свежие (яблоки)	100	47,00
2	Флоды и ягоды свежие (яблоки)	100	351,40
3	Куриное бедро/ цыплята/куриная грудка(запеченные	50/150	
4	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/3	40,00
5	Чай с сахаром. С яблоком	180/10/10	79,20
6	Хлеб пшеничный	35	
ИТОГО		598	517,60
№	СУБСИДИЯ 6 день 2 недели /Наименование блюда	Выход, г	Ккал
1	Вафли	20	73,375
2	Чай с сахаром, с лимоном	185/ 10 / 5	41,70
ИТОГО:		220	115,10

Доппитание ДМГ обед 6 день			
№	Наименование блюда	Выход, г	Ккал
1	Солянка по-домашнему	250	73,375
2	Компот из урюка	200	41,70
3	Хлеб ржаной	30	
ИТОГО:		480	

Меню соответствует примерному 6 дню 2 недели 10 дневного меню.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций птицы, запеченной с томатным соусом и риса отварного рассыпчатого: 3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

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 моечных столовых приборов. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Выбраковка посуды со сколами проводится регулярно. 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 отсутствие кулера для питьевой воды.

Оценка количества пищевых отходов или объема несъеденных блюд — 22 %

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Классным руководителям 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 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Уральская Е.В. _____

Ответственный за организацию питания

МБОУ «Кузайкинская СОШ»

Директор

Мануйлова Е.М. _____

Минголова О.Н. _____

Бектасева Л.М. _____