

Утверждаю

Директор МБОУ «Приморская СОШ»

Малинкина М.В.

«25» 10 2024 г.



Протокол
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МБОУ «Приморская СОШ»

Дата проверки: 25.10.2024 г.
Время проверки: 10.00-13.00 час.

Проведена проверка Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания, обучающихся в школьной столовой

Нами, родителями школы в присутствии представителя администрации МБОУ директора школы Малинкиной М.В., социального педагога Данзановой О.В..

ответственного за питание заведующей Борняк В.А проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, которые поставляет по контракту с ИП Пяткин, контракт действует с 10.01.2024 по 10.01.2025 года. Обслуживается столовая сотрудниками школы: повар 3 разряда Константиновой Л.С., и повар 4 разряда Горенковой Т.Н., под руководством заведующей производством. Договор на обслуживание столовой с ИП Пяткин и МБОУ Приморская СОШ продлевается.

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

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

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре -14 градусов хранятся: описать хранение готовых полуфабрикатов (котлета тефтеля) от производителя

ИП Дамбуев И. М. в целлофановых пакетах. Срок хранения 120 суток, указан для всех имеющихся готовых блюд.

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

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных полках в овощном цеху, перед подачей детям, моются.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пиццы, булочку, пирожки.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение.

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.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Бесплатные завтраки, для детей, сервируют работники, которые являются сотрудником школы

На всех столах в обеденном зале имеются моющиеся подставки для хлеба.

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

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, холодильником.

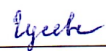
На момент осмотра в 12-30 в буфете имеются в продаже соки, шоколад, фрукты, кулинарная продукция собственного приготовления: Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления блюд из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы, вторых блюд, десертов. Заявки от сотрудников, родителей, обучающихся школы, на приготовление блюд из ассортиментного перечня, принимаются через систему интернет .

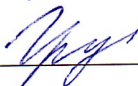
В момент проверки на 12 часов 30 минут в столовой получают обед дети .В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции картофельное пюре для начальной школы и 3 порции картофельного пюре для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали 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 контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды. 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 ИП Пяткин. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещения горячего цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

Родители, участники проверки:

1. Гусева Оксана Валерьевна 

2. Грунина Анна Алексеевна 

3. Рыжкова Татьяна Александровна 

4. Данзанова О.В. 

С протоколом комиссии ознакомлена: зав. столовой Борняк В.А. 