АКТ от 16.01.2023 года

общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ № 3

Нами, родителями школы Локк Е.В., Коваленко Н.В. в присутствии представителя администрации МБОУ СОШ №3 Бочарниковой М.А., социального педагога, ответственного за питание Улько И.А., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье, которые поставляет по договору с предприятием ИП Коломойцев Анатолий Вячеславович, действующим на основании свидетельства о государственной регистрации ОГРНИП 321253600045377 от 07.06.2021 года, договор действует с 01.09.2022 г. по 31.05.2023 года. Обслуживается столовая сотрудниками ИП под руководством заведующей производством. Договор на обслуживание столовой с ИП Коломойцев Анатолий Вячеславович 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 4 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих пищевые продукты и продовольственное сырье в МБОУ СОШ №3:

- ООО «Владторг»
- ООО «Надежда-03»
- ООО «Славда — Приморские минеральные воды»
- ООО «ВладОпт»
- ИП Захарова Ирина Валерьевна
- ИП Гололобов Игорь Николаевич

Срок хранения указан для всех имеющихся готовых блюд.

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

Фрукты хранятся в соответствии с требованиями, перед подачей детям, моются.

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

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термощуп 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 начальной школы, сервирует работник столовой.

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для салфеток.

На момент осмотра в 10.00 в буфете имеются в продаже кулинарная продукция собственного приготовления: булочки, пицца. Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления блюд из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы.