

## АКТ

общественного контроля родителями и администрацией МБОУ «Гимназия № 33» за условиями организации питания обучающихся .

г. Махачкала

от 15.11. 2022 год

Нами, родителями МБОУ «Гимназия №33» Османовой А.А., Абдурашидовыма М.Г.( председатель родительского комитета школы), в присутствии председателя ПК Таирова Р.Б, социального педагога Джамаловой З.П., врио замдиректора по УВР Меркуловой Г.А. - ответственной за организацию питания и заведующей производством столовой образовательной организации Ахмедовой З.С., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено следующее.

Столовая работает на сырье, которые поставляются по контрактам в рамках Пилотного проекта, ИП Махачев. Контракты действуют до конца 2023 года. Обслуживается столовая сотрудниками в штате образовательного , под руководством заведующей производством Сулеймановой З.С.. Школьная столовая имеет полный набор помещений и размещен на цокольном этаже, обеспечен оборудованием для организации питания детей с использованием сырья. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 6 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, все холодильные камеры используются по назначению.

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

Сырье доставляется поставщиком по заявкам заведующей столовой и хранятся в холодильных камерах.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей. 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 термометры для проверки температуры подачи блюд.

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

Обеденный зал столовой школы оборудован 96 (девятью шесть ) посадочными местами. В школе бесплатным питанием обеспечивается более 700 детей начального звена. Из них 729 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки и обеды ( школа функционирует в две смены ), в т.ч. 4 ребенка льготной категории получают денежное вознаграждение.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном ( не все), 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. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов. На момент проверки производится мойка столовой посуды вручную, посудомоечной машины отсутствует. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов



достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится своевременно образовательной организацией. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

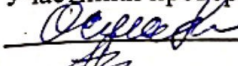
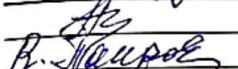
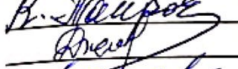
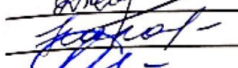


По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения сырья и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

**Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:**

1. Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей в школьной столовой.
2. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
3. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.
4. Проводить регулярный контроль за соблюдением питьевого режима обучающихся.
6. Контролировать соблюдение ассортимента готовой продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Участники проверки:

	Османова А.А.
	Абдурашидов М.Г.
	Таиров Р.Б.
	Джамалова З.П.
	Меркулова Г.А.
	Ахмедова З.С..