

АКТ от 13.01 2021 года

Общественного контроля родителями за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ Устюжской СОШ

Нами, родителями школы:

1. Масова А.А.,
2. Лукьянова С.В.

в присутствии представителя администрации МБОУ школы Траченко Т.В. и повар столовой Зданович В.В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах. В столовую поставляются продукты питания ООО « Дорожник » согласно контракта, который действует в течение месяца . Школьная столовая имеет 60 посадочных мест. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием (жарочный шкаф, электрическая сковорода, мясорубка, водонагреватель, мармит, печи, тестомес).

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

Фрукты хранятся в таре производителя в холодильной камере, перед подачей детям, моются.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд .В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий. Питьевой режим осуществляется через питьевые фонтанчики.

Обеденный зал столовой школы оборудован 10 обеденными столами на 60 посадочных мест, в школе обучается 180 детей. Из них 67 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 4 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды.

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 в 5 ваннах. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся , оборудование исправно. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов периодически

производится. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), 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.

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 питанием в школе.

Родители, участники проверки:

ФИО Шосова А.А.
ФИО Лукьянова Е.В.

Повар столовой МБОУ Устюжской СОШ Зданович Р.Р. ФИО

АКТ от 29.01 2021 года

Общественного контроля родителями за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ Устюжской СОШ

Нами, родителями школы:

1. Пейтухова Н.С.
2. Борожкова Т.В.

в присутствии представителя администрации МБОУ школы Жаченко Е.П. и повар столовой Зряевич В.В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах. В столовую поставляются продукты питания ООО « Дорожник » согласно контракта, который действует в течение месяца . Школьная столовая имеет 60 посадочных мест. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием (жарочный шкаф, электрическая сковорода, мясорубка, водонагреватель, мармит, печи, тестомес).

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

Фрукты хранятся в таре производителя в холодильной камере, перед подачей детям, моются.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд .В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий. Питьевой режим осуществляется через питьевые фонтанчики.

Обеденный зал столовой школы оборудован 10 обеденными столами на 60 посадочных мест, в школе обучается 180 детей. Из них 67 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 4 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды.

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 в 5 ваннах. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся , оборудование исправно. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов периодически

производится. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), 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.

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 питанием в школе.

Родители, участники проверки:

ФИО Пейтухова Н.С.
ФИО Борискина М.В.

Повар столовой МБОУ Устюжской СОШ Зданович Э.В. / ФИО

АКТ от 05.02 2021 года

Общественного контроля родителями за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ Устюжской СОШ

Нами, родителями школы:

1. Толмачев Р.М.
2. Трусова С.А.

в присутствии представителя администрации МБОУ школы Толмачева и повар столовой Знаменский проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах. В столовую поставляются продукты питания ООО « Дорожник » согласно контракта, который действует в течение месяца . Школьная столовая имеет 60 посадочных мест. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием (жарочный шкаф, электрическая сковорода, мясорубка, водонагреватель, мармит, печи, тестомес).

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

Фрукты хранятся в таре производителя в холодильной камере, перед подачей детям, моются.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд. В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий. Питьевой режим осуществляется через питьевые фонтанчики.

Обеденный зал столовой школы оборудован 10 обеденными столами на 60 посадочных мест, в школе обучается 180 детей. Из них 67 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 4 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды.

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 в 5 ваннах. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов периодически

производится. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), 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.

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 питанием в школе.

Родители, участники проверки:

ФИО Халимова Р. М.
ФИО Трусова С. А.

Повар столовой МБОУ Устюжской СОШ Зданович Е. В. ФИО

АКТ от 19.02 2021 года

Общественного контроля родителями за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ Устюжской СОШ

Нами, родителями школы:

1. Кропачев Л.В.
2. Носов С.В.

в присутствии представителя администрации МБОУ школы Траченко Т.А. и повар столовой Занович Е.В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах. В столовую поставляются продукты питания ООО «Дорожник» согласно контракта, который действует в течение месяца. Школьная столовая имеет 60 посадочных мест. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием: (жарочный шкаф, электрическая сковорода, мясорубка, водонагреватель, мармит, печи, тестомес).

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

Фрукты хранятся в таре производителя в холодильной камере, перед подачей детям, моются.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд. В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий. Питьевой режим осуществляется через питьевые фонтанчики.

Обеденный зал столовой школы оборудован 10 обеденными столами на 60 посадочных мест, в школе обучается 180 детей. Из них 67 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 4 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды.

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 раздельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в 5 ваннах. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов периодически

производится. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), 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.

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 питанием в школе.

Родители, участники проверки:

ФИО Кротова Л.В.
ФИО Носик С.В.

Повар столовой МБОУ Устюжской СОШ Зданович С.В. ФИО

АКТ от 11.03 2021 года

Общественного контроля родителями за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ Устюжской СОШ

Нами, родителями школы:

1. Савченко Н.С.
2. Красюшина С.С.

в присутствии представителя администрации МБОУ школы Ткаченко Е.Г. и повар столовой Зрачович Е.В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах. В столовую поставляются продукты питания ООО « Дорожник » согласно контракта, который действует в течение месяца . Школьная столовая имеет 60 посадочных мест. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием (жарочный шкаф, электрическая сковорода, мясорубка, водонагреватель, мармит, печи, тестомес).

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

Фрукты хранятся в таре производителя в холодильной камере, перед подачей детям, моются.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд .В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий. Питьевой режим осуществляется через питьевые фонтанчики.

Обеденный зал столовой школы оборудован 10 обеденными столами на 60 посадочных мест, в школе обучается 180 детей. Из них 67 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 4 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды.

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 в 5 ваннах. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся , оборудование исправно. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов периодически

производится. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), 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.

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 питанием в школе.

Родители, участники проверки:

ФИО Савченко Н.С.
ФИО Красовкина С.С.

Повар столовой МБОУ Устюжской СОШ Зданович В.Н. ФИО