

## АКТ от 19 декабря 2022 года

общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ лицее № 15 г. Пятигорске

Нами, родителями школы Магомедовой Л.А., Бельдиевой Н.Б. в присутствии представителя администрации лицея Рудько И.В., педагога-организатора, ответственного за питание Левченко В.А. и заведующей производством столовой Сухенко А.В. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

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 исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению. Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются. В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пиццы, сосиски в тесте, 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.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей. На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

На момент осмотра в 14-00 в буфете имеются в продаже соки, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: булочки, сосиски в тесте, коржики песочные. Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления блюд из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы.

В момент проверки на 14 часов 10 минут в столовой получают обед дети, обучающиеся во вторую смену: первое блюдо-суп, второе – плов из курицы, чай с лимоном, хлеб.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родители, участники проверки:

Магомедова Л.А.

Бельдиева Н.Б.

Зав.производством

Сухенко А.В.

Ответственный по питанию