

Общественного контроля родителями (родительский контроль) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ «Татауровская СОШ».

Нами, родителями школы (ФИО) Бурцева Катерина Васильевна
Белинская Юлия Сергеевна, в присутствии ответственного за питание (ФИО) Евсеева Н.А. и поваров школьной столовой Молокова Н.В., ФИО Валекова Е.В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах, которые поставляет по контракту ООО, ИП Серебрянникова Е.А., контракт действует с 01.222 по 30.08.2023 года.

Школьная столовая имеет набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием полуфабрикатов: холодный цех, горячий цех. Производственные помещения оборудованы технологическим оборудованием, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 3 штук исправны, оборудованы внутренними приборами измерения температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4°C градусов хранятся: сыр, пельмени, котлеты, тарталетки

описать хранение готовых полуфабрикатов (при наличии) от производителя ООО Иркут в цели упаковке. Срок хранения — 90 суток, указан для всех имеющихся готовых блюд. На этикетках указан состав блюда, консервантов в перечне ингредиентов нет.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах, в овощном цеху, перед подачей детям, моются согласно инструкции.

Полуфабрикаты доставляются в целлофановой упаковке, хранятся в холодильной камере, затем готовятся согласно технологической карте.

В столовой варят компоты, чай, кисель, фруктовые напитки.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой — не отмечено.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

Завтраки, для детей начальной школы, и беды старшего звена сервирует повар или технический работник, имеющий допуск.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 53 (количество) посадочными местами, в школе обучается более — 206 человек детей. Из них 94 детей начальной школы

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и выносится в специальном контейнере под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно.

Моечная оборудована 5 малых производственных ванн и 2 большие, проц - не ванно.

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).

Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

При осмотре выявлено нарушение в работе жарочной сковороды требуется замена, духовой шкаф с небольшой недостатком для приготовления большого объема продукции (котлеты, оmelette, вонючая. медведь столовой (обеденный зал) не работает, ступня приходят в негодность

- 1 Работа в столовой признана удовлетворительной
- 2 Блюда готовятся согласно технологическим картам
- 3 Посуда и кухонной утвари достаточно
- 4 Рекомендовано приобрести кухонный инвентарь сушилки
- 5 кухонной корточкой метра

У оборудования рекомендовано приобрести в ближайшем
времени жарочную сковороду и духовой шкаф на две-три
секции. Заменить мебель в обеденном зале.

Родители, участники проверки:

Буряева Н. В. ФИО/ Буряева |

Белинская Ю. С. ФИО/ Белинская |

ФИО/ _____ |

Повар

Молокова М. В. ФИО/ Молокова |

Ответственный, за организацию питания МОУ «Татауровская СОШ»

Сидина Н. А. ФИО/ Сидина |