

**Проверки школьной столовой при МАОУ ООШ п. Мельниково комиссией по
родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

от 15 февраля 2023 года

п. Мельниково

Комиссия в составе:

Лойко Н.Г. - заместитель директора МАОУ ООШ п. Мельниково, председатель комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей;

Баранникова О.В. – член комиссии родительского контроля;

Рыболовлев Денис - член комиссии родительского контроля;

Малойкина Алина - член комиссии родительского контроля

15 февраля 2023 года был проведен рейд по проверке школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся.

В ходе проверки выявлено:

Комиссией в присутствии ответственного за питание Скренко З.Н. и заведующей производством столовой ООО «УРА» Вагабовой Р.М., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

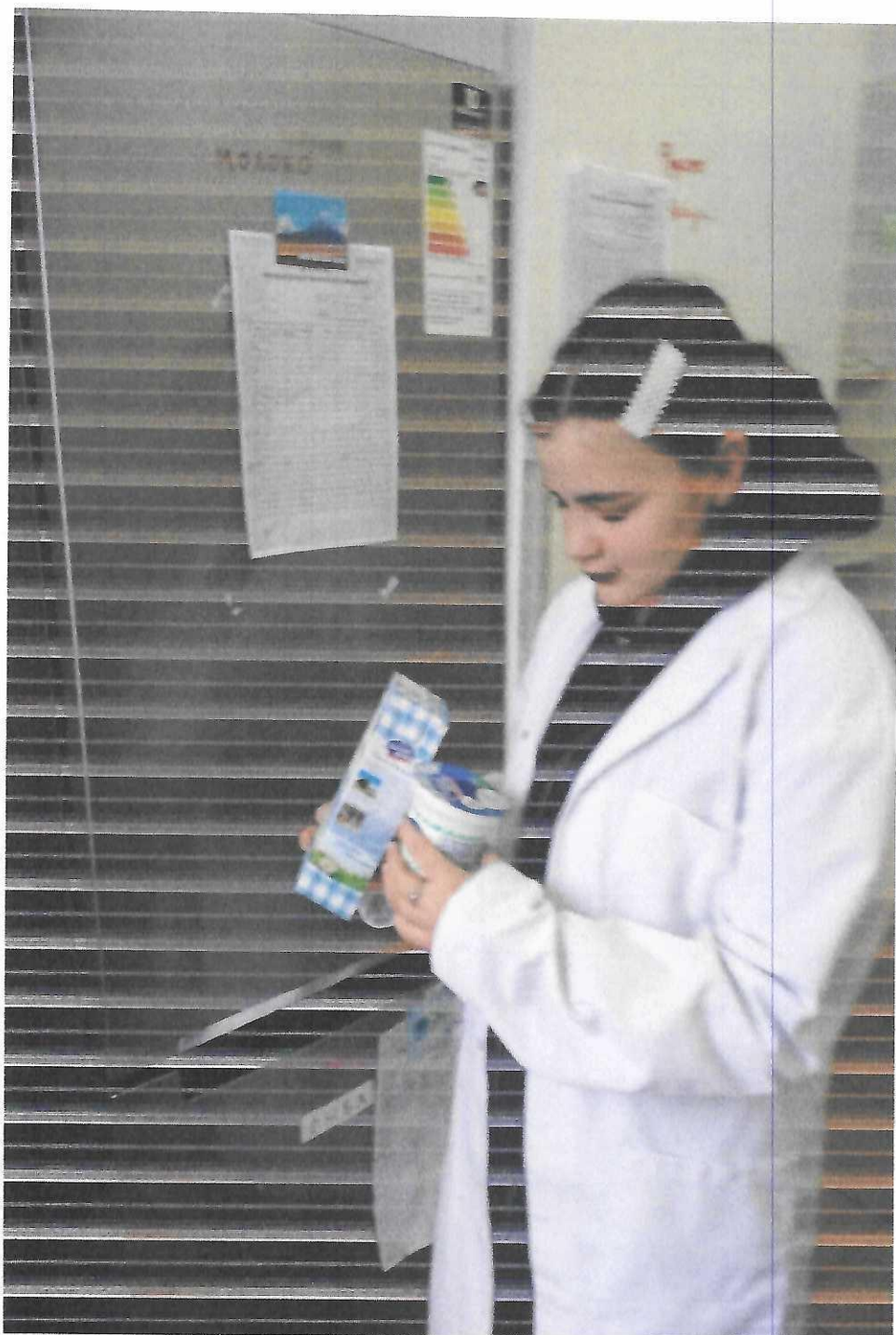


Столовая работает: на сырье (мясо, овощи, молочная продукция, фрукты, мука, крупы, рыба, бакалея и кондитерские изделия), которые поставляет по контракту





ООО «УРА», контракт действует с 01.10.2022 по 30.06.2023 года.



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 8 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все



используются по назначению.

МОЛОКО



КЛЮЧЕВАЯ СОПКА
ЖУРНАЛ

ООО «СТА»

температурного режима холодильника

Дата	Температура		Помещение	Дата	Температура		Помещение
	Воздуха	Товара			Воздуха	Товара	
17.07.2018	18	12	1	17.07.2018	18	12	1
18.07.2018	18	12	1	18.07.2018	18	12	1
19.07.2018	18	12	1	19.07.2018	18	12	1
20.07.2018	18	12	1	20.07.2018	18	12	1
21.07.2018	18	12	1	21.07.2018	18	12	1
22.07.2018	18	12	1	22.07.2018	18	12	1
23.07.2018	18	12	1	23.07.2018	18	12	1
24.07.2018	18	12	1	24.07.2018	18	12	1
25.07.2018	18	12	1	25.07.2018	18	12	1
26.07.2018	18	12	1	26.07.2018	18	12	1
27.07.2018	18	12	1	27.07.2018	18	12	1
28.07.2018	18	12	1	28.07.2018	18	12	1
29.07.2018	18	12	1	29.07.2018	18	12	1
30.07.2018	18	12	1	30.07.2018	18	12	1
31.07.2018	18	12	1	31.07.2018	18	12	1

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭТИКЕТКА

Информация о модели: **SAMSUNG**

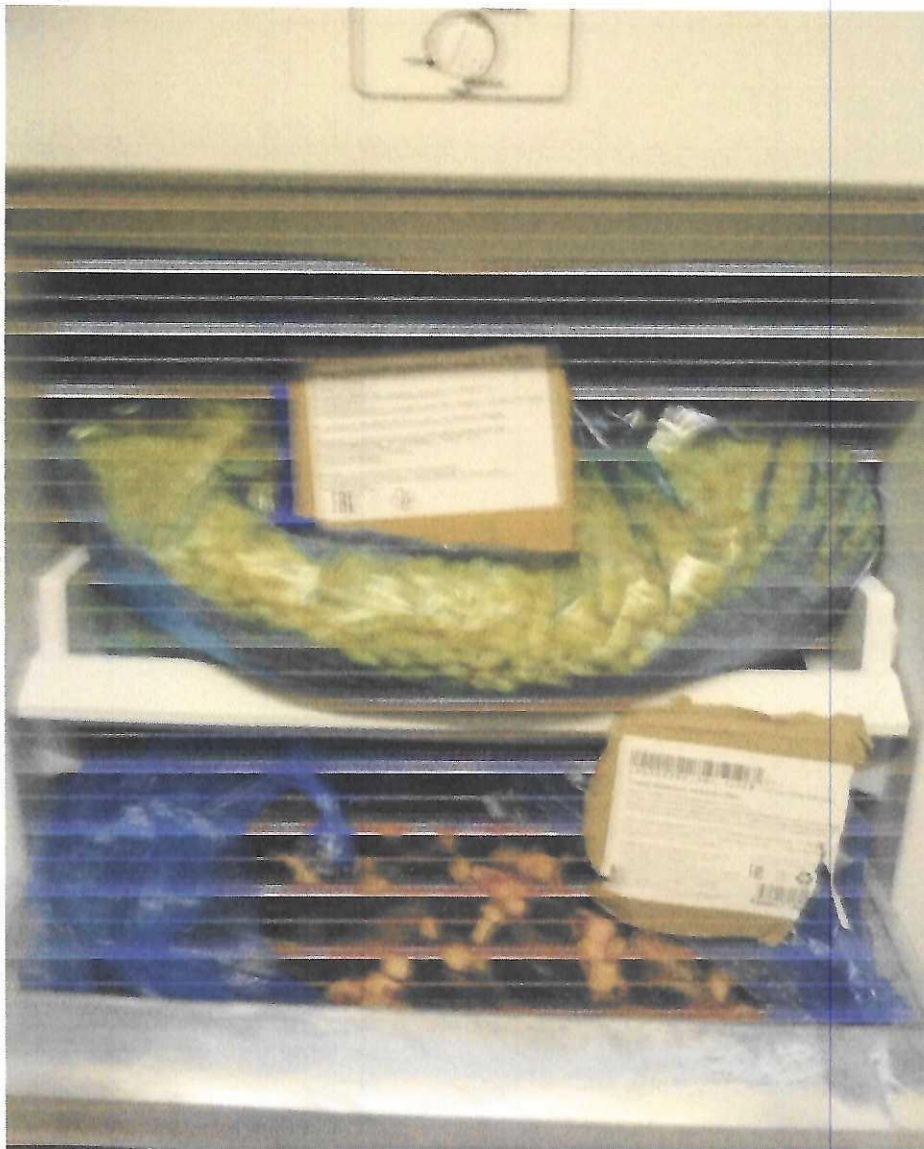
Класс энергоэффективности: **A+**

Вспомогательная информация:

- Потребление электроэнергии, кВт/ч: **272**
- Объем для хранения (л): **213**
- Средняя температура хранения (градусы Цельсия): **12**
- Класс энергоэффективности (по шкале от A до G): **A+**

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся замороженные овощи и фрукты в пластиковых пакетах. Срок хранения указан для всех имеющихся заморозок.

На этикетках указан состав замороженных ягод, консервантов в перечне ингредиентов нет.



Свежие фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, обрабатываются.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пинни, сосиски в тесте, запеченные яблоки.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр 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 обеденного зала, который является сотрудником ООО «УРА».

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком. На момент осмотра в 12-30 в буфете имеются в продаже соки, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: булочки, сосиски в тесте, коржики песочные.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети, в основном, съели 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. Замечания по сбору и хранению мусора устранены. Моющиеся кухонной посуды разделены с моющейся столовой приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится ООО «УРА». Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья



поверхностей имеются в достаточном количестве (имеются 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.

На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания ООО «УРА»:




1. Обеспечить наличие в ассортименте буфетной продукции фруктовых салатов.
2. При продаже буфетной продукции, требующей разогрева, производить отпуск детям буфетной продукции на тарелках без наличия пленочного покрытия на буфетных изделиях.
3. Согласовать с Администрацией школы и Управляющим советом школы ассортиментный перечень блюд для платного питания учащихся и педагогов школы, приготавливаемых непосредственно в столовой школы из сырья, с возможностью выбора для детей гарниров и первых блюд (не менее 2 наименований, по типу шведского стола).

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. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.
3. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Заместитель директора MAOY OOSH п. Мельниково :  Лойко Н. Г.

Родители, участники проверки: 

 Баранникова О.В.
 Рыбооловлев Денис
 Малойкина Алина

**Ответственный,
за организацию питания MAOY OOSH п.Мельниково
Заведующая производством, столовой**

 Скрендо З.Н.
Вагабова Р.М.