

АКТ № 1

Посещения школьной столовой МБОУ СОШ № 154 в связи с обращением граждан с жалобой на госуслугах.

По факту обращения законного представителя обучающейся 2 «Б» класса МБОУ СОШ № 154, размещенного на портале Госуслуг, информируем о следующем:

26.04.2021 проведена внеплановая проверка организации горячего питания в школе в составе: ответственного за организацию питания заместитель директора по АХЧ-Латипова О.Р., диспетчера по питанию - Фомина Л.А., медицинского работника школы – фельдшер ДГБ № 11- Коробейникова С.И. представителя Совета родителей школы – Новикова Е.В, представителя Совета обучающихся –Ермаков В.

В ходе проверки установлено:

1. Бракеражный журнал заполняется ежедневно, отмечается качество готовой продукции, подписан медработником школы, заместителем директора, с указанием даты, часа изготовления блюда, времени снятия бракеража, наименованием готового блюда, результатами органолептической оценки качества готовых блюд, решением к реализации блюда, кулинарного изделия. В составе бракеражной комиссии: заведующая производством Баландина Е.С.; фельдшер Коробейникова С.И. заместитель директора по АХЧ Латипова О.Р., которые ежедневно ставят подпись в журнале, ведется контроль порционирования блюд через контрольное блюдо.

2. 26.04.2021 проведен бракераж готовой продукции:

(для 1-4 классов);

- сосиска отварная
- каша гречневая
- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной
- кукуруза консервированная (в качестве подгарнировки)
- чай с молоком

(для 5-11 классов);

- сосиски отварные
- каша гречневая
- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной
- напиток из ягод

Меню соответствует 14-дневному утвержденному меню. Порция соответствует нормативам по весу, без посторонних привкусов и запахов, соответствует санитарным нормам. Накрывание столов осуществляется. В соответствии с графиком с учетом рекомендаций Роспотребнадзора, связанных с профилактикой НКВИ. Контроль температурного режима блюд соблюден: горячее блюдо – 65 градусов, напиток – 44 градуса.

В МБОУ СОШ № 154 создана комиссия по питанию от Совета родителей, представители, которой регулярно (один раз в месяц) без предварительного уведомления проводят проверки организации питания в школе и составляют соответствующие акты по итогам. В составе комиссии председатель – Новикова Е.В. члены комиссии – Шокина Е.А.; Журавлева М.В., Иванова И.В.

3. Проведена проверка условий хранения продуктов. Холодильные и морозильные камеры в исправном состоянии. Соблюдается температурный режим. Имеется термометр

в каждом холодильном оборудовании. Готовые блюда не хранятся, в конце дня подлежат утилизации. Полуфабрикатов на пищеблоке нет. Блюда готовятся в день приема пищи на собственном оборудовании пищеблока. Журнал прихода и расхода продуктов питания ведется регулярно. Маркировка на продуктах и товаросопроводительная документация в наличии. Продукты с истекшим сроком годности отсутствуют. Санитарное состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии. Журнал здоровья персонала заполняется ежедневно. Все работники пищеблока, накрывальщицы обеденного зала прошли медосмотр в марте 2021 года.

4. На официальном сайте МБОУ СОШ № 154 имеется рубрика «Горячее питание», в которой размещена следующая информация: сведения об организаторе питания с контактными телефонами, график организации питания обучающихся, контактная информация ответственных лиц за организацию питания в школе, ежедневное 10-дневное меню, телефоны горячей линии. Размещены нормативно-правовые документы различного уровня.

5. Журнал ежедневного контроля температурного режима блюд в школе проверен. Заполняется регулярно.

6. Четырнадцатидневное меню находится в распечатанном виде на стенде в зале столовой. На момент проверки фактическое меню соответствует четырнадцатидневному меню. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» соблюдаются.

7. В МБОУ СОШ № 154 организатором питания является ООО «КОП» Комбинат общественно питания 623388 Свердловская область г. Полевской ул. Трубников дом 10 офис 208

8. Сотрудники пищеблока и обеденного зала работают с соблюдением правил личной гигиены и с использованием специальной одежды, головных уборов, масок, перчаток.

9. Во всех помещениях, предназначенных для организации общественного питания, имеется график уборки помещений. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для детей убираются после каждого приема пищи. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь. В наличии дозаторы с жидким мылом, имеются санитайзеры с антисептиком, как в обеденном зале, так и на пищеблоке. Бактерицидные лампы в наличии и в рабочем состоянии.

С законным представителем обучающегося школы Усубян Марине Задаи, директором МБОУ СОШ № 154 Валаминой О.В. проведена беседа по факту обращения, в ходе которой выяснилось, что законный представитель обучающегося Усубян Марине Задаи не верно восприняла информацию по обеспечению бесплатным одноразовым горячим питанием. Обучающийся Гасоян Рикардо обеспечен бесплатным одноразовым питанием, согласно Постановлению № 2373 от 18.11.2020 г.

Усубян М.З. ознакомлена с Постановлением № 2373 от 18.11.2020 г.

В настоящее время у Усубян М.З. вопросов по обеспечению бесплатным одноразовым горячим питанием – нет.

Директор МБОУ СОШ № 154 О.В. Валамина

зам. директора по АУЧ Латова О.В.
фиссермер Коробитшинова С.И.
директор по питанию Гошина Л.А.
представитель Совета Новикова Е.В.

