

АКТ от «26» ноября 2025 года (во исполнение приказа № 715 от 24.11.2025)

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ № 24 им.И.П.Клименко г. Симферополя

Нами, родителем школы Корнеевой А.Н. в присутствии представителя администрации МБОУ школы Волошиной Н.Н., социального педагога Григорьянц А.А. и ИО заведующей производством столовой ООО (ИП) МУП «Горпищеторг», Кубовой А.В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на продукции которую поставляет по контракту МУП «Горпищеторг», контракт №24/03К действует с 14.03.2025 г. по настоящее время. Обслуживается столовая сотрудниками МУП «Горпищеторг», под руководством заведующей производством. Договор на обслуживание столовой с МУП «Горпищеторг» и МБОУ СОШ № 24 продлевается ежегодно.

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 2 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: сметана, молоко, сыр от производителя «Крымский молочник» в пластиковых пакетах. Срок хранения — 7 суток молоко, творог, сметана 10 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 коридоре, перед подачей детям, моются.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пиццы, булочки в ассортименте, кексы, изделия из песочного теста, круасаны производства предприятия «Крымхлеб».

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, электрический термощуп для проверки температуры подачи блюд отсутствует.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Обеды и завтраки отпускают через электронную систему контроля – карты проход-питание.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МУП «Горпищеторг».

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

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой, вместо него чайник с кипячёной водой.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной.

На момент осмотра в 13-00 в буфете имеются в продаже соки, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: коржики песочные, булочка с сыром, булочка с корицей, булочка с сахаром, булочка с шоколадом, кексы, круасан с ванилью, круасан со сгущёнкой, пицца, кексы.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 130 посадочными местами, в школе обучается более — 1212 человек. В начальной школе обучается 527 учащихся из них регулярно получают бесплатные завтраки 258 человек, в том числе 63 человека льготной категории получают также бесплатные обеды, всего бесплатные обеды получают 269 человек. За счет средств родителей ежемесячно питается 535 детей.

В момент проверки на 13 часов 30 минут в столовой получают обед дети, обучающиеся в первую смену: первое блюдо-суп из бобовых, второе – тефтели свинина в соусе и каша гречневая, овощи (солёные огурцы), компот.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций второго блюда: 3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали 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. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в моечной. Персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена

испорченных столовых приборов производится МУП «Горпищеторг». 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.

По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания МУП «Горпищеторг»:

1. Приобрести термощуп для контроля за температурным режимом готовых блюд.
2. Обеспечить наличие в ассортименте буфетной продукции, фруктовых салатов, запеченных яблок, салатов — из ассортиментного перечня, ранее согласованного с Управляющим Советом школы и Роспотребнадзором.
3. Согласовать с Администрацией школы и Управляющим советом школы ассортиментный перечень блюд для платного питания учащихся и педагогов школы, приготовляемых 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. Согласовать с МУП «Горпищеторг» форму 3-х стороннего договора: комбинат питания - школа-родитель, для обеспечения защиты прав потребителей, детей и родителей, при осуществлении предоплаты платного питания для детей школы.
4. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением МУП «Горпищеторг», питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.
6. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

ФИО Корнеева А.Н. 

Ответственный,

за организацию питания МБОУ СОШ № 24 им.И.П.Клименко

г. Симферополя, зам.директора по УВР  Волошина Н.Н.

ИО Заведующей производством, столовой МБОУ СОШ № 24 им.И.П.Клименко,
 Кубова А.В.