

АКТ от 11.10.2021 2021 года

Родительского контроля, за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях и администрации ГБПОУ ИО УКПТ за условиями организации питания обучающихся в ГБПОУ ИО УКПТ г. Усть-Кут.

Нами, членами родительского контроля, за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях:

1. Никоновой Е.В.
2. Корзенниковой О.В.
3. Колосовой Г.А.

В присутствии представителей администрации ГБПОУ ИО УКПТ : зам. директора по УВР Харьковой Г.В., ст. мастера п/о Василевской Т.И., и заведующей производством столовой ГБПОУ ИО УКПТ Широченко В.А. проведена проверка столовых находящихся по адресам : ул. Пушкина, 107 и ул. Хорошилова,5 по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Обслуживаются столовые сотрудниками ГБПОУ ИО УКПТ, под руководством заведующей производством.

Столовые имеют 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 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовых – не отмечено.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

Обеденные залы столовых ГБПОУ ИО УКПТ оборудованы на 81 посадочное место ( ул. Хорошилова,5) и на 150 посадочных мест ( ул. Пушкина,107) в техникуме обучается более — 350 человек. Из них 25 ребенка льготной категории получают бесплатные обеды.

В момент проверки на 12 часов 10 минут и 12.30 минут в столовых получают обед обучающиеся из категории детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: первое блюдо-суп гороховый с мясом, второе – каша перловая рассыпчатая , гуляш из говядины, напиток из шиповника, хлеб пшеничный 1 сорт, хлеб ржаной.

В присутствии персонала столовых произведено контрольное взвешивание порций. Недовеса порций не выявлено. Имевшие место замечания по недовесу порций — устранены. Обучающиеся 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. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в ручную. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество.

Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, 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 замечания отсутствуют.

**Предлагается администрации ГБПОУ ИО УКПТ и комиссии, ответственной за питание:**

1. Регулярно проводить среди обучающихся и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в столовой ГБПОУ ИО УКПТ.
2. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.
3. Организовать буфетную продукцию, с целью максимального удовлетворения потребности обучающихся в разнообразном и полезном питании на территории техникума.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

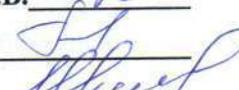
**Родители, члены родительского контроля, за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях:**

1. Никонова Е.В. 

2. Корзенникова О.В. 

3. Колосова Г.А. 

Зам. директора по УВР Харькова Г.В. 

Ст. мастер п/о Васильевская Т.И. 

Зав. столовой Широченко В.А. 