

## ПРОТОКОЛ от 9 октября 2024года

Общественного контроля родителями администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ «Ардатовская станционная ООШ»

Нами, родителями школы Добрынькина Н.Ф., Макаровой Ю.А., Черемшановой О.К., Каленчук Т.М. в присутствии директора школы Макеевой Т.Н., , ответственного за питание Ильиной Г.В. и поваром столовой Широковой Н.В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье, которые поставляет по контракту ООО «Гермес» .Школьная столовая имеет необходимый набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья .

Холодильная камера в количестве 1 штуки исправна, функционирует, холодильные камеры используется по назначению.

На момент проверки в холодильной камере при температуре +4 +8 градусов хранятся: полуфабрикаты, рыба, сливочное масло, молоко пастеризованное в тетрапакетах. Срок хранения действительный, 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 кладовке, перед подачей детям, моются.

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

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 .

Обеденный зал столовой школы оборудован -24 посадочными местами, в школе обучается 22 человека детей. Из них 8 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе получают также горячие обеды. В основной школе бдетей получают бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 14детей.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции борща для начальной школы и 3 порции второго блюда для основной школы. Недовеса порций не выявлено. Имевшие место замечания по недовесу порций — устранены. 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.

Повар столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются.

**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. Проводить, регулярный контроль за соблюдением питьевого режима для обучающихся.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

**Родители, участники проверки:**

ФИО  /Макарова Ю.А./

ФИО  /Черемшанова О.Г./

**Ответственный,  
за организацию питания**  /Ильина Г.В./

**Повар столовой школы**  /Широкова Н.В./