**АКТ от 05 апреля 2023 года**

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «Татальская СОШ»

 Мной, Морыловой Байртой Юрьевной, в присутствии представителя администрации МКОУ «ТСОШ», Иджиловой М.О., ответственного за реализацию проекта «Родительский контроль» проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах, которые поставляет по договору, ИП Намысова Л.Б. 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 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 столовой – не отмечено.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд . В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей .

 Обеденный зал столовой школы оборудован — 50 ( количество) посадочными местами, в школе обучается — 44 ребенка. Из них 18 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки и обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 26 детей.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций второго блюда. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали завтрак 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 контейнере под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится раздельно. Замечания по сбору и хранению мусора – устранены. Моечные кухонной посуды раздельные с моечной столовых приборов. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.

По результатам проверки замечания — не отмечены.

**Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:**

1. Регулярно проводить среди детей и родителейразъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

2. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по согласованию возможности выбора ребенком блюд.

6. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня полуфабрикатов, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

**Родители, участники проверки:**

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ответственный,**

**за организацию проекта**

**«Родительский контроль» МКОУ «ТСОШ». \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** / ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_