**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 15**

**имени Героя Советского Союза Василия Петровича Иваненко**

**станицы Махошевской муниципального образования Мостовский район**

АКТ № 1

по итогам проведения общественного контроля питания

в МБОУ ООШ № 15 станицы Махошевской

 комиссией родительского контроля

от 09.09.2022 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Назаренко Ю.В., Поплавской К.А., Шматухиной И.В., провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

**Цель проведения общественного контроля**: проверка качества питания в школьной столовой

В ходе проверки **установлено**:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;

в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

для учащихся школы приготовлен завтрак в соответствие с единым меню для школьников 1-4 классов:

2) Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций полученная масса равнялась норме выхода блюд.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

5) Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.

10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электрополотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.

11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).

12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно – правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Члены комиссии:

Назаренко Ю.В.

Поплавская К.А.

Шматухина И.В.