

## ПРОТОКОЛ от 20 мая 2022года

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

Нами, родителями школы Доронькиной Л.Н. Стенькиной И.В. Орловой Т.В. в присутствии директора школы Дугушкиной О.Н., ответственного за питание Прыткова Н.Н. и поваром столовой Сюсиной О.С. 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 «Ардатовский пищевик», контракт действует с 01.09.2021 по 31.05.2022 года.

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, 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 36 посадочными местами, в школе обучается 26 детей. Из них 12 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 1 ребенок льготной категории получает бесплатный обед. В основной школе 7 детей получают бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 7 детей.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата 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, на территории столовой.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

**Родители, участники проверки:**

ФИО Доронкина /Л.Н.Доронькина/  
Ответственный,

ФИО Стенькина / Стенькина И.В./

за организацию питания Прыткова /Прыткова Н.Н./

Повар столовой школы Сюсина / Сюсина О.С./

Директор школы



Дугушкина / О.Н.Дугушкина/