**АКТ №1**

 **от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022\_\_ года**

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

Нами, родителями учащихся 1-4 классов МКОУ «Гадаринская СОШ»

(ФИО)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в присутствии представителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ответственного за питание (ФИО)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

и заведующей производством столовой\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: сырье. Обслуживается сотрудниками в штате школы, под руководством заведующей производством.

Столовая находится в арендованном помещении.

Школьная столовая имеет помещения и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. На момент проверки оборудование исправно.

Холодильная камера в количестве \_\_\_1\_ штук исправна, оборудована датчиками температуры, функционируют, используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в подсобном помещении, перед подачей детям, моются.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд. Бесплатные завтраки и обеды для детей начальной школы сервирует работник обеденного зала, который является сотрудниками школы.

На всех столах в обеденном зале имеются подставки для хлеба, солонки, подставки для салфеток.

Обеденный зал оформлен стендами о правильном питании , соблюдении гигиены, правил поведения в школе. На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

 Обеденный зал столовой школы оборудован — \_20\_\_посадочными местами, в школе обучается более — \_161\_\_\_\_\_\_\_человек детей. Из них \_\_\_\_\_82\_ детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки учащиеся 1 смены и бесплатные обеды учащиеся 2 смены.

В момент проверки на 12 часов 35 минут в столовой получают обед дети, обучающиеся во вторую смену: первое блюдо-суп, второе – гречка с подливой из мяса, чай с сахаром и салат , хлеб.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата. Недовеса порций не выявлено.

 Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится раздельно.

Моечные кухонной посуды раздельные. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится периодически. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве , дезинфицирующие средства имеются.

Помещение варочного цеха , моечной посуды оборудовано вытяжной вентиляцией, вентиляционное оборудование функционирует.

**На основании вышеизложенного 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 организации питания

Акт составлен в 2-х экземплярах.

**Родители, участники проверки:**

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ответственный,**

**за организацию питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Заведующая производством, столовой** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_