**Акт № 6**

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

 в      МАОУ СОШ № 7

Дата проверки: 11 марта 2024 г.

Время проверки: 14.00 - 14.30

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся/родителей 2 «А» класса условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Платычева Татьяна Викторовна (89097780198) –мама обучающейся 2 «А» класса;

2. Дедовец Арина Александровна (89814615021)- мама обучающегося 2 «А» класса;

3. Гостева В.Р.- социальный педагог;

4. Лопатина Н.А.- ответственный за бракераж;

5. Орёл В.В.- ответственный по контролю школьного питания.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

* услуги по организации питания в МАОУ СОШ № 7 по итогам конкурса с 01.01.2024 г. оказывает ООО «КК Русский пир»;
* питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным организатором питания и согласованным с директором цикличным (20-дневным) меню основного организованного питания на 2024 г. для возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше;
* цикличное меню на день проверки соответствует 20-ти дневному меню основного (организованного) питания для общеобразовательных учреждений г. Калининграда, рекомендованному Министерством образования Калининградской области и получившему положительное заключение Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области»;
* ежедневное меню на 11.03.2024 г. с указанием сведений об объемах, калорийности предлагаемого питания, вывешено в обеденном зале на видном месте, соответствует цикличному меню (6 день) и требованиям СанПина 2.3/2.4.3590-20 («Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
* на момент проверки на линии раздачи в месте отпуска блюд имеется контрольная порция, которая соответствует обозначенному набору блюд ежедневного меню на приём пищи «обед»;
* на хорошем уровне организовано бесплатное горячее питание (завтраки) для обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ). Все обучающиеся начальной школы, за исключением отсутствующих, получают горячее питание в соответствии с графиком посещения столовой;
* выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется бракеражной комиссией, в которую входят: заведующая столовой, повар, фельдшер школы и, работник школы, Лопатина Н.А, которые ежедневно, дважды, осуществляют процедуру бракеража степени готовности блюд;
* в буфете имеются: соки, вода, разрешённые кондитерские изделия;
* на момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются работниками столовой. Во время приёма пищи, посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве, классы для приёма пищи приходят в сопровождении классного руководителя;
* график посещения школьной столовой соблюдается;
* на информационном сайте МАОУ СОШ № 7 в разделе «Питание» размещается оперативная информация по организации школьного питания;
* на стенде «Уголок повара» в школьной столовой присутствуют «Книга жалоб и предложений», телефоны контролирующих организаций, рисунки детей по здоровому питанию;
* представители родительского контроля продегустировали предлагаемый обед, лично задали и обсудили вопросы по качеству приготавливаемых блюд заведующей школьной столовой;
* представители родительского контроля заполнили Оценочный лист по результатам контроля. Замечаний по организации школьного питания выявлено не было. Меню соответствует представлению о здоровом и полезном питании. Родителям предложен контактный телефон заведующей школьной столовой для конструктивного и оперативного реагирования и разрешения возникающих вопросов;
* из пожеланий родителей, над которыми необходимо работать далее: бракеражной комиссии усилить контроль за работой организатора питания по предоставлению услуги по организации горячего питания обучающихся в соответствии с заключенным договором, в том числе за закладкой продуктов в соответствии с меню питания, вкусовыми качествами приготовленных блюд, отсутствием в меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов; классным руководителям необходимо продолжать вести воспитательные просветительные беседы о «Правилах поведения в столовой», «Культуре питания». «Включить больше молочных каш в предлагаемое меню».

Выводы:

1. Качество предлагаемого меню школьной столовой соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.
2. Дана положительная оценка работы школьной столовой.
3. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Орёл В.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Лопатина Н.А.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гостева В.Р.

Ознакомлена

Члены комиссии родительского контроля:  Подписи:

1. Платычева Татьяна Викторовна

2. Дедовец Арина Александровна