

**АКТ**  
**от 16 мая 2023 года**

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5» города Обнинска.

Нами, родителями обучающихся МБОУ «СОШ № 5» Яковлевой С. В., Данилова Д. Р., Касаткиной Т. Н., в присутствии представителя администрации школы Пеньковой М. Н., социального педагога, ответственного за организацию питания школьников Макридовой И. В. и заведующей производством столовой Запиваловой Е. Б., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления питания.

В ходе проверки было установлено:

Столовая соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

На момент проверки оборудование пищеблока исправно.

Холодильные камеры оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Совместного хранения вещей персонала и продукции столовой – не отмечено.

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

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термощуп для проверки температуры подачи блюд, контроль приготовленной продукции и вес порций проведен – замечаний нет.

Горячее питание для детей школы сервируют работники пищеблока.

Посуда не имеет сколов, выглядит эстетично.

На момент контроля в 13-30 ученики обедали с соблюдением санитарных требований: перед входом в столовую мыли руки, верхней одежды в зале нет.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств.

Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещение пищеблока оборудовано системой вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

**На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания:**

1. Осуществить контроль питания за счет родительских средств.
2. Организовать проведение общешкольного родительского собрания по вопросам школьного питания обучающихся.

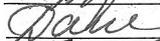
**Предлагается администрации школы и ответственным за питание школьников:**

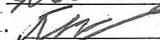
1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания обучающихся в школе.
2. Организовать анкетирование родителей и детей школы по вопросам организации школьного питания.
3. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

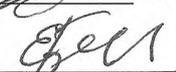
Яковлева С. В. 

Данилов Д. Р. 

Касаткина Т. Н. 

Заместитель директора по УВР  М. Н. Пенькова

Ответственная,  
за организацию питания  И. В. Макридова

Заведующая производством  Е. Б. Запивалова