**Акт №1**

**проверки школьного питания комиссией родительского контроля**

**Хвощевской средней общеобразовательной школы**

От 20 октября 2023 года

Комиссия в составе:

Членов Управляющего Совета:

 Анцуповой О.Н., Крячкова И.С, Акиловой Л.А,

Директора школы: Казьминой Е.З.

в присутствии поваров: Недоводеевой Е.В., Гололобовой О.Н..

 составили настоящий акт о том, что 20 октября 2023 года

в 10:00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Цель проверки**:

1.Санитарное состояние школьной столовой.

2.Качество приготовления блюд.

3.Соответствие выхода продукции.

Время проверки: 10:00

Окончание проверки 12-00 час.

В ходе проверки выявлено:

1) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы

готовой продукции с целью органолептической оценки.

2) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

3) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с

технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На

момент проверки выставлены контрольные блюда.

4) . Имеется сборник технологических карт.

5) При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество

обработки соответствует предъявляемым требованиям.

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

Организация питания:

1) У входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируя

мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются раковины, жидкое мыло. Сушат руки при помощи салфеток, дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы.

2) Посадочных мест достаточное количество. Все классные руководители сопровождают свои классы.

3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки

чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.

4) После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. В

столовой чисто, уютно.

5) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует

требованиям.

6). Технологическое и холодильное оборудование исправно.

7) Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические

карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению

документации пищеблока претензий нет.

8) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется, у всех

сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский

осмотр пройден. У всех имеется сертификат ( QR код ) на прививку от COVID-19. Работники

все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.

9) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на

мясную, молочную продукцию.