***ОБРАЗЕЦ***

**АКТ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ года**

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию ) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МГБОУ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ школе № \_\_\_\_

 Нами, родителями школы (ФИО)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в присутствии представителя администрации МБОУ школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_, педагога-организатора, ответственного за питание (ФИО)\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и заведующей производством столовой ООО (ИП) наименование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье ( указать), которые поставляет по контракту ООО, ИП (наименование)\_\_\_\_\_\_\_\_\_, контракт действует с \_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года. Обслуживается столовая сотрудниками ООО, ИП (либо сотрудниками в штате школы), под руководством заведующей производством. Договор на обслуживание столовой с ООО, ИП (наименование)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и МБОУ школой\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ продлевается.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья, (либо не имеет условий и работает только на полуфабрикатах, разогрев). Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве \_\_\_\_ штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: описать хранение готовых полуфабрикатов (при наличии) от производителя ООО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в пластиковых пакетах. Срок хранения — \_\_\_\_\_\_10 суток, 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 коридоре, перед подачей детям, моются.

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются из ООО\_\_\_\_\_\_\_ в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пиццы, сосиски в тесте, запеченные яблоки.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение.

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 и электрический термощуп для проверки температуры подачи блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Обеды и завтраки отпускают через электронную систему контроля – карты проход-питание.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МБОУ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной.

На момент осмотра в 12-30 в буфете имеются в продаже соки, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: булочки, сосиски в тесте, коржики песочные. Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления блюд из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы, из сырья поставляемого ООО / ИП \_\_\_\_\_\_\_\_ в виде различных вторых блюд, десертов. Однако, со слов персонала столовой, заявок от сотрудников и родителей школы, на приготовление блюд из ассортиментного перечня, не поступало.

 Обеденный зал столовой школы оборудован — \_\_\_\_\_\_ ( количество) посадочными местами, в школе обучается более — \_\_\_\_\_\_\_\_человек детей. Из них \_\_\_\_\_\_ детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе \_\_\_\_\_\_\_\_ ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается \_\_\_\_\_\_\_\_ детей.

В момент проверки на 12 часов 30 минут в столовой получают обед дети, обучающиеся во вторую смену: первое блюдо-суп, второе – пельмени и салат осенний, компот.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Имевшие место замечания по недовесу порций — устранены. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено (либо пишем выдано — порций, не съедено — порций, что составляет такой-то процент не съеденных порций).

 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 раздельно. Замечания по сбору и хранению мусора – устранены. Моечные кухонной посуды раздельные 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. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится ООО, ИП\_\_\_\_\_\_\_\_. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

 По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

**На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания ООО, ИП\_\_\_\_\_\_\_:**

1. Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей, на территории столовой школы МБОУ г. \_\_\_\_\_\_.
2. Обеспечить наличие в ассортименте буфетной продукции, фруктовых салатов, запеченных яблок, салатов — из ассортиментного перечня, ранее согласованного с Управляющим Советом школы и Роспотребнадзором.
3. При продаже буфетной продукции, требующей разогрева, производить отпуск детям буфетной продукции на тарелках без наличия пленочного покрытия на буфетных изделиях.
4. Согласовать с Администрацией школы и Управляющим советом школы ассортиментный перечень блюд для платного питания учащихся и педагогов школы, приготовляемых непосредственно в столовой школы из сырья, с возможностью выбора для детей гарниров и первых блюд (не менее 2 наименований, по типу шведского стола).
5. Предусмотреть заключение 3-х сторонних договоров: комбинат питания-школа-родитель, на предоставление услуг питания за счет родительских средств, для детей школы, в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» п. 20, с обязательным подтверждением предоплаты заказанных услуг.

**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 согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.

3. Согласовать с ООО, ИП \_\_\_\_\_\_\_\_ форму 3-х стороннего договора: комбинат питания - школа-родитель, для обеспечения защиты прав потребителей, детей и родителей, при осуществлении предоплаты платного питания для детей школы.

4. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением ООО, ИП \_\_\_\_\_\_\_, питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.

6. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

**Родители, участники проверки:**

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

**Ответственный,**

**за организацию питания МБОУ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Школа №**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФИО

**Заведующая производством, столовой МБОУ, школы №**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФИО