**Выписка из протокола №l** по итогам проведения контроля в школьной столовой МАОУ «Сотниковская СОШ» (Блок Б)

**Дата проверки:** 19.09.2024 г.

**Цель:** проведение общественного контроля в школьной столовой МАОУ «Сотниковская СОШ»

Мы, члены комиссии: 1. Белых Нина Геннадьевна – член комиссии по контролю за организацией горячего питания;

2. Леонтьева Татьяна Борисовна – ответственный за организацию горячего питания

в присутствии завстоловой Просвирина Олега Николаевича составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «Сотниковская СОШ» (время завтрака обучающихся 1, 4 классов и время обеда 9,10,11 классов).

На момент проверки установлено:

- Организовано бесплатное горячее питание обучающихся с 1 по 4 класс;

-Классные руководители сопровождают детей в столовую;

 - Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии;

- Число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение;

 - Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды;

- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

Комиссией проведена дегустация блюд. В меню на 19.09.2024 г.: рис с овощами, хлеб, котлета рыбная из сазана, долька огурца свежего, чай с лимоном. В дополнительном меню присутствует выпечка, три вида гарнира (рис, гречка, лапша), котлеты, отбивные из свинины.

При дегустации отмечено, что вкусовые качества хорошие, члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Но со стороны родителей в комиссию поступали обращения о пересмотре некоторых блюд в меню и замены их на другие: убрать из меню печень, сердце, заменить суп рассольник на другой (без перловки), добавить выпечку (булочки, рогалики, творожную запеканку), салат из свежей капусты и моркови), кисель.

**Предложения:** добавить в меню выпечку, творожную запеканку, кашу варить с добавлением достаточного количества сливочного масла, сахара, кисель, ввести салат из свежей капусты и моркови порционно.

**Выводы:** Работу столовой признать удовлетворительной, завстоловой Просвирину О. Н. учесть пожелания родителей и пересмотреть меню.

**Члены комиссии:** Белых Н.Г., Леонтьева Т. Б.