

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Амгуэмы»
(МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»)**

Акт

**проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за
организацией и качеством питания**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» от 22.01.2021 г. № 01-10/031 «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия /Матвеева Е.О., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Букреева Т.Ю., представитель родительской общественности, член комиссии; Суханова Н.А., представитель родительской общественности, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 29.01.2021 г. с 12.40 до 13.45 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся и воспитанников.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с примерным 14-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет и для возрастной группы от 11 лет и старше на 2020-2021 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 03.08.2020 №:01-10/195;

- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся с 1-11 классы;
- с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Проверены следующие документы:

- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» /заполняется в срок/;
- «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов» /заполняется в срок/;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» /заполняется в срок/;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал температуры и влажности складских помещений» /заполняется ежедневно/;
- «Гигиенический журнал» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» /заполняется своевременно/;
- «Ведомость контроля за рационом питания» /заполняется ежедневно/.

Проверка продуктов питания показала следующее:

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками, качественными удостоверениями), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (икра кабачковая, 450 гр., огурцы консервированные (720 гр.), масло растительное, макаронные изделия, мука, крупа рис, крупа гречка, зеленый горошек (400 гр.), томаты в собственном соку (830 гр.), салат из морской капусты (220 гр.)) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продукты не просрочены.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
- в холодильном оборудовании имеются термометры;
- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 28.01.2020 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: второй завтрак (каша молочная с овсяной крупой (101 гр.), чай с лимоном (101 гр.), обед (борщ (102 гр.), плов (101 гр.), салат из соленых огурцов с луком (100 гр.), компот из свежемороженых ягод (103 гр.)).

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 7 до 11 лет и для возрастной группы от 11 лет и старше. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (возрастная группа от 7 до 11 лет: салат из свеклы с чесноком - 60 гр., суп картофельный с бобовыми – 200 гр., картофельное пюре – 200 гр., биточки по-белорусски – 100 гр., компот из изюма – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.; возрастная группа от 11 лет и старше: салат из свеклы с чесноком - 100 гр., суп картофельный с бобовыми – 250 гр., картофельное пюре – 200 гр., биточки по-белорусски – 120 гр., компот из изюма – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.).

29.01.2020 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 27 человек, учащихся 5-11 классов - 97 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 60. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплен обеденный стол. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды удовлетворительное. На всех обеденных столах имеются салфетки.

Сотрудники столовой имеют опрятный вид, работают в масках и перчатках.

Объем пищевых отходов после обеденного приема пищи составил 3,87 л.

29.01.2021 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 2-3 классов (6 человек) и 5-7 классов (5 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у детей культуры правильного питания в МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» 22.01.2021 г. в 1-11 классах классными руководителями проведены инструктажи с обучающимися по правилам поведения в школьной столовой.

Выводы:

- в образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи обучающимися и воспитанниками. Большое внимание уделяется интерьеру обеденного зала, сервировке столов, освещенности.

- перед входом в столовую на видном месте вывешен график приема пищи обучающихся с 1-11 классы. Кроме того, в обеденном зале имеется ежедневное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;


- классы для приема пищи приходят в столовую в сопровождении учителя;


- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. В обеденном зале есть три раковины для умывания, имеется мыло и антисептическое средство для рук.


Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников.

2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Довести до сведения родителей (законных представителей) в дистанционной форме итоги настоящей проверки.
4. Классным руководителям и воспитателям интерната проводить с обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании, о важности употребления разнообразных блюд

Председатель комиссии _____  _____ Е.О. Матвеева

Члены комиссии _____  _____ Т.Ю. Букреева

_____  _____ Н.А. Суханова