

**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 03.02.2020 г. № 01-10/041 «О создании 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 /Лутова Г.В., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Егоренкова Е.А., представитель родительской общественности, член комиссии; Николенко Е.Н., представитель родительской общественности, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 22.05.2020 г. с 18.30 до 19.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников интерната.

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 ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- с графиком приема пищи воспитанников интерната.

Проверены следующие документы:

- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» /заполняется своевременно/;
- «Журнал здоровья» /заполняется ежедневно/;
- «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: крупа-пшено, крупа кукурузная, сайра консервы (245 гр.), мука, морская капуста консервированная (220 гр.), икра кабачковая (480 гр.), молоко сухое, компот ананасовый (850 гр.), рыба «Минтай мороженный», куры «Петруха», сосиски 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 21.05.2020 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. Ужин: каша гречневая (105 гр.), гуляш (101 гр.), чай с сахаром (102 гр.).

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для воспитанников от 11 лет и старше. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд для воспитанников от 11 лет и старше соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (овощное рагу – 250 гр., чай с сахаром – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр., масло сливочное – 10 г).

22.05.2020 г. количество воспитанников от 11 лет и старше составило 18 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 60. Отпуск горячего питания воспитанников интерната организован в соответствии с графиком приема пищи. За каждым воспитанником в столовой закреплено место за обеденным столом, воспитанники приходят в столовую в сопровождении воспитателя. Перед едой воспитанники 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 ужина составил 0,54 л.

22.05.2020 г. комиссией был проведен опрос воспитанников интерната (5 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что все дети школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у детей понятия о здоровом образе жизни, правильном питании 13.05.2020 с воспитанниками интерната проведена беседа «Здоровое питание» с приглашением врача амбулатории с. Амгуэма. В дистанционном режиме проведена внеурочная деятельность в 8 классе «Если хочешь быть здоров» по теме «Блюдо своими руками. Салаты. Ты готовишь себе и близким», на данном занятии учащиеся показали на практике, как научилась готовить здоровую и полезную пищу /Винегрет/.

Выводы:

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

- 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;

- воспитанники для приема пищи приходят в столовую в сопровождении воспитателя;

- воспитатели интерната контролируют, чтобы воспитанники перед приемом пищи мыли руки и обработали антисептическим средством;

- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

- в обеденном зале есть три раковины для умывания, имеется мыло, электрические сушилки для рук 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.

Председатель комиссии _____



Г.В. Лутова

Члены комиссии _____



Е.Н. Николенко

Е.А. Егоренкова