

**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 01.09.2023 г. № 01-10/196 «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 / Сахабутдинова М.В., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Тыненкеу Е.Ю., представитель родительской общественности, член комиссии; Наказик А.С., представитель родительской общественности, член комиссии; Быличкина О.А., заместитель директора по воспитательной работе, член комиссии; Дьячкова Л.Г., медицинский работник/ составила настоящий акт о том, что 29.03.2024 г. с 12.40 ч до 14.00 ч была проведена проверка организации и качества питания воспитанников интерната /обед/.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с меню приготавливаемых блюд для возрастной группы от 7 до 11 лет и для возрастной группы от 12 лет и старше на 2023-2024 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 31.08.2023 № 01-10/188;
- 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 скоропортящейся пищевой продукции» /заполняется в срок/;
- «Гигиенический журнал» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» /заполняется в срок/;
- «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 (молоко «Эконива 3,2%» (1 л), зелень сушеная «Укроп» (30 гр), огурцы консервированные с зеленью «Чугуевские» (2000 гр.), тушенка говядина спецпроект (325 гр), горошек зеленый «Чудесная планета» (400 гр), сок «Добрый» (1л), крупа ячменная ячневая «Ларец» (2,5 кг), макароны Краснодар (5 кг) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения.

- 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 28.03.2024 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша гречневая рассыпчатая (102

гр.), мясо тушеное (101 гр), чай с сахаром (101 гр.); обед (салат из свеклы с солеными огурцами (101 гр.), борщ (102 гр.), каша перловая рассыпчатая (101 гр.), тефтели (100 гр); полдник (пирожки печеные с мясом (120 гр.), чай с сахаром (100 гр.); ужин (жаркое подомашнему (101 гр.), чай с сахаром (103 гр.)).

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд на обеде для обучающихся от 7 до 11 лет, от 12 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 картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком - 60 гр., суп картофельный с крупой – 200 гр., каша рисовая рассыпчатая – 150 гр., печень по-строгановски – 90 гр., компот из чернослива – 180 гр., хлеб пшеничный – 50 гр.; возрастная группа от 12 и старше: салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком - 100 гр., суп картофельный с крупой – 250 гр., каша рисовая рассыпчатая – 180 гр., печень по-строгановски – 100 гр., компот из чернослива – 200 гр., хлеб пшеничный – 70 гр.);

29.03.2024 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 5 человек, учащихся 5-11 классов - 20 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 1,1 л.

29.03.2024 г. комиссией был проведен опрос воспитанников интерната (25 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что воспитанники интерната школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания с 13.03.2024 по 18.03.2024 в библиотеке был оформлен информационный стенд «Мы – здоровое поколение».

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;

- просроченных продуктов на складе нет;

- 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;


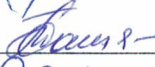
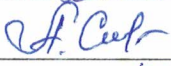


Рекомендации:

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) итоги настоящей проверки.

4. Классным руководителям, воспитателям интерната, медицинскому работнику продолжать вести с обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии		М.В. Сахабутдинова
Члены комиссии		Е.Ю. Тыненкеу
		А.С. Наказик
		О.А. Быличкина
		Л.Г. Дьячкова