

**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 30.08.2022 г. № 01-10/189 «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 /Добриева М.П., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Бобоева Л.З., представитель родительской общественности, член комиссии; Сапрыкина Г.В., представитель родительской общественности, член комиссии; Дьячкова Л.Г., медицинский работник, член комиссии; Быличкина О.А., заместитель директора по воспитательной работе, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 30.03.2023 г. с 09.00 до 10.30 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся и воспитанников /завтрак/.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с меню приготавливаемых блюд для возрастной группы от 7 до 11 лет и для возрастной группы от 12 и старше на 2022-2023 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 30.08.2022 № 01-10/186;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся со 2 по 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/;
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» /заполняется в срок/;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» /заполняется ежедневно/;
- «Гигиенический журнал» /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 (сыр голландский брусковый 4005 гр, мясо птицы «Петруха» 2018 гр, изделия макаронные /перья/ (3 кг), мука пшеничная хлебопекарная «Алейка» (10 кг), варенье тульский продукт (320 гр), какао-порошок «Рахат» (100 гр), молоко «Амурское раздолье» 3,2% (1л)). 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 взятия пробы. При взвешивании суточной пробы за 29.03.2023 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 г: завтрак (макаронные отварные с сыром (101 г), чай с молоком (101 г)); обед (салат картофельный с морской капустой (101 г), суп Свекольник (102 г), гороховое пюре (101 г), бефстроганов (102 г), кисель (101 г)); полдник (пирожок с мясом (120 г), чай с сахаром (101 г)); ужин (запеканка картофельная с отварным мясом (103 г), чай с сахаром (101 г)).

Проверка, установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд на завтраке 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, заявленном в меню (возрастная группа от 7 до 11 лет: каша гречневая рассыпчатая (150 г), мясо тушеное (90 г), чай с сахаром (180 г), хлеб пшеничный (40 г), яйцо отварное (40 г), плоды или ягоды свежие (150 г); возрастная группа от 12 и старше: каша гречневая рассыпчатая (200 г), мясо тушеное (100 г), чай с сахаром (200 г), хлеб пшеничный (60 г), яйцо отварное (40 г), плоды или ягоды свежие (150 г)).

30.03.2023 г. количество обучающихся 2-4 классов составило 25 человек, учащихся 5-11 классов – 78 человек. Количество посадочных мест – 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.

Повар, кухонный рабочий, младшие воспитатели имеют опрятный вид, у каждого работника есть индивидуальная спецодежда.

Объем пищевых отходов после обеденного приема пищи составил 2,06 л.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания в марте с обучающимися 2-11 классов были проведены беседы медицинским работником о правильном и здоровом питании.

Выводы:

- в образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи обучающимися и воспитанниками;

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


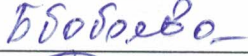



- посадочных мест для приема пищи - достаточное количество;
- классы для приема пищи приходят в столовую в сопровождении учителя;
- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте;

- на складе нет просроченных продуктов питания;

- 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 и продолжить вести с обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании

Председатель комиссии		М.П. Добриева
Члены комиссии		Л.З. Бобоева
		Г.В. Сапрыкина
		О.А. Быличкина
		Л.Г. Дьячкова