

**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 24.02.2021 г. с 13.15 до 14.15 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 скоропортящихся продуктов» /заполняется в срок/;
- «Журнал бракеража готовой пищевой 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/.

Комиссией проверена маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды. Холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь промаркированы, надписи четкие и легко читаются, на кухонной посуде плохая читаемость маркировки.

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-гречка, крупа-рис, макаронные изделия, сахар, огурцы консервированные (1500 гр.), томаты (720 гр.), фасоль консервированная (400 гр.), горошек зеленый (400 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 23.02.2021 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: обед (салат «Студенческий» (100 гр.), суп картофельный с мясными фрикадельками (102 гр.), макаронные изделия отварные (101 гр.), чахохбили (103 гр.), сок в ассортименте (101 гр.); ужин (каша ячневая рассыпчатая (103 гр.), чай с сахаром (101 гр.), азу (102 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: винегрет овощной- 60 гр., суп Свекольник – 200 гр., каша перловая рассыпчатая – 150 гр., гуляш – 80 гр., компот из свежих плодов (замена лимонного напитка, приказ от 01.02.2021 г. №6) – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.; возрастная группа от 11 лет и старше: винегрет овощной- 100 гр., суп Свекольник – 250 гр., каша перловая рассыпчатая – 180 гр., гуляш – 120 гр., компот из свежих плодов (замена лимонного напитка, приказ от 01.02.2021 г. №6) – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.).

24.02.2021 г. количество обучающихся 2-4 классов составило 25 человек (1 класс на дополнительных каникулах), учащихся 5-11 классов - 88 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 3,39 л.

24.02.2021 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 5-8 классов (7 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» с 16.02.2021 г. по 18.02.2021 г. в 1-11 классах медицинским работником проведены беседы «Правильное питание – залог здоровья».

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 мытья, 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.
5. Обновить маркировку кухонной посуды.

Председатель комиссии _____  _____ Е.О. Матвеева

Члены комиссии _____  _____ Т.Ю. Букреева

_____  _____ Н.А. Суханова