

**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; Быличкина О.А., заместитель директора по воспитательной работе, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 26.10.2022 г. с 12.30 ч до 13.30 ч была проведена проверка организации и качества питания обучающихся и воспитанников /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 2022-2023 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 30.08.2022 №:01-10/188;
- 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/;
- «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 (сайра тихоокеанская (250 гр), томаты в собственном соку (830 гр.), молоко сухое, чай «Наргис» (100 гр), масло растительное «Золотая семечка» (0,9 л), молоко сгущенное «Рогачев» (380 гр), варенье «Ратибор» (320 гр) имеются сертификаты и 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 25.10.2022 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (плов из курицы (101 гр.), чай с сахаром (101 гр.), обед (салат из фасоли консервированной с луком (101 гр.), уха рыбацкая (101 гр.), жаркое по-домашнему (102 гр.); полдник: (пирожки печеные с яблоком (121 гр), кисель (102 гр.)); ужин (каша ячневая рассыпчатая (102 гр), гуляш (101 гр), чай с сахаром (101 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 морской капустой – 60 гр., суп свекольник – 200 гр., макаронные изделия отварные - 150 гр., Бефстроганов – 90 гр., кисель – 180 гр., хлеб пшеничный – 60 гр.; салат картофельный с морской капустой – 100 гр., суп свекольник – 250 гр., макаронные изделия отварные - 180 гр., Бефстроганов – 100 гр., кисель – 200 гр., хлеб пшеничный – 70 гр.).

26.10.2022 г. количество обучающихся 2-4 классов составило 28 человек, учащихся 5-11 классов - 86 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 3,99 л.

26.10.2022 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 2-4 классов (10 человек), 5-11 классов (14 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания 19.10.2022 г. в 5-11 классах была проведена беседа с приглашением врача амбулатории «Витамины и полезные продукты», 21.10.2022 г. учащиеся 2-4 классов оформили выставку рисунков о полезных продуктах.

#### **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;

- на складе нет просроченных продуктов;

- 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.

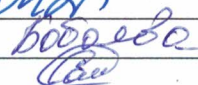
3. Довести до сведения родителей (законных представителей) в дистанционной форме итоги настоящей проверки.

4. Классным руководителям и воспитателям интерната продолжить вести с обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_









М.П. Добриева

Л.З. Бобоева

Г.В. Сапрыкина

О.А. Быличкина