

**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 29.10.2021 г. с 10.15 ч до 11.30 ч была проведена проверка организации и качества питания обучающихся и воспитанников /второй завтрак/.

**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 2021-2022 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 31.08.2021 №:01-10/246;

- 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/;  
- «Журнал витаминизации третьих блюд» /заполняется своевременно/;  
- «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 (конфеты шоколадные «Ярче», вафли, макароны, молоко сухое, сок «Добрый» (1 л), яйцо куриное (1 категория), горошек зелёный (400 гр.), огурцы по-домашнему «Чудесная планета» (1,5 л)) имеются сертификаты, 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 28.10.2021 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: обед (салат «Школьный» (101 гр.), борщ (102 гр.), каша перловая рассыпчатая (101 гр.), тефтель с соусом (102 гр.), компот из свежих плодов (100 гр.), второй завтрак (каша гречневая рассыпчатая (102 гр.), мясо тушеное (101 гр.), чай с лимоном (100 гр.)).

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд на втором 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, заявленной в меню (возрастная группа от 7 до 11 лет: макаронные изделия отварные – 180 гр., куры отварные – 120 гр., чай с сахаром – 180 гр., шоколад «Аленка» - 100 гр.; возрастная группа от 12 и старше: макаронные изделия отварные – 200 гр., куры отварные – 150 гр., чай с сахаром – 200 гр., шоколад «Аленка» - 100 гр.).

29.10.2021 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 30 человек, учащихся 5-11 классов - 79 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 приема пищи составил 2,18 л.

29.10.2021 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 5-11 классов (6 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» 15.10.2021 г. в 8-11 классах был проведен круглый стол с приглашением врача амбулатории «Правильное питание – путь к красоте».

#### **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 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 продолжать вести обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Е.О. Матвеева

Члены комиссии \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Т.Ю. Букреева

\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Н.А. Суханова