

**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 30.03.2021 г. с 14.00 до 14.45 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/;
- «Ведомость контроля за рационом питания» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал генеральных уборок».

**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 (печенье, вафли, конфеты шоколадные, пряники с вишневой начинкой, мармелад, зефир) имеются сертификаты, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Кондитерские изделия 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 29.03.2021 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: ужин (макаронные изделия отварные (100 гр.), чахохбили (102 гр.), чай с сахаром (101 гр.).

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся 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 11 и старше: салат «Школьный» - 100 гр., щи из свежей капусты – 250 гр., жаркое по - домашнему – 230 гр., компот из свежих плодов (замена компота из изюма, приказ от 01.03.2021 г. №11) – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.).

30.03.2021 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 33 человека, учащихся 5-11 классов - 82 человека. 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 3,45 л.

30.03.2021 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 9-11 классов (8 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 15.03.2021 г. по 19.03.2021 г. в 1-11 классах медицинским работником проведены беседы «Гигиена. Профилактика инфекционных заболеваний», в 1-4 классах 12.03.2021 г. прошли классные часы «Витамины на тарелке».

#### **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 (дата проведения генеральных уборок фиксируется в «Журнале генеральных уборок»). 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 с обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Е.О. Матвеева

Члены комиссии \_\_\_\_\_

Т.Ю. Букреева

Н.А. Суханова