

**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 27.08.2020 г. № 01-10/217 «Об утверждении 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 /Лутова Г.В., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Егоренкова Е.А., представитель родительской общественности, член комиссии; Николенко Е.Н., представитель родительской общественности, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 28.12.2020 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 ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- с графиком приема пищи обучающихся с 1-11 классы.

**Проверены следующие документы:**

- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» /заполняется своевременно/;
- «Журнал здоровья» /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 (мука, вафли, печенье, баранка, цикорий, сухое молоко, яичный порошок, чай чёрный гранулированный, яблоко, апельсин) 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 27.12.2020 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша молочная «Дружба» (105 гр.), обед (суп «Свекольник» (102 гр.), жаркое из курицы (103 гр.), компот из свежих плодов (103 гр.), ужин «Ленивые голубцы» (109 гр.)).

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 11 и старше. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд для обучающихся от 11 и старше лет соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (салат из белокочанной капусты - 100 гр., суп рыбный из консервы – 250 гр., каша гречневая рассыпчатая – 200 гр., кавардак – 120 гр., кисель – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.).

28.12.2020 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 29 человека, учащихся 5-11 классов - 48 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, учащиеся приходят в столовую в сопровождении педагога. 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 2,2 л.

28.12.2020 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 9-11 классов (8 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что все учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у детей понятия о здоровом образе жизни, правильном питании в начальных классах 15.12.2020 г. была проведена познавательная игра про витамин D «Без труда не выловишь и рыбку из пруда», в 5-7 классах 18.12.2020 г. прошла интерактивная игра-викторина «Здорового аппетита».

#### **Выводы:**

- в образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи обучающимися и воспитанниками. Большое внимание уделяется интерьеру обеденного зала, сервировке столов.

- 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;

- педагоги контролируют, чтобы учащиеся перед приемом пищи мыли руки и обработали антисептическим средством;

- 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.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ Г.В. Лутова

Члены комиссии \_\_\_\_\_ Е.Н. Николенко

\_\_\_\_\_ Е.А. Егоренкова