

**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 01.09.2023 г. № 01-10/196 «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 / Сахабутдинова М.В., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Тыненкеу Е.Ю., представитель родительской общественности, член комиссии; Наказик А.С., представитель родительской общественности, член комиссии; Быличкина О.А., заместитель директора по воспитательной работе, член комиссии; Дьячкова Л.Г., медицинский работник/ составила настоящий акт о том, что 17.04.2024 г. с 12.40 ч до 14.00 ч была проведена проверка организации и качества питания воспитанников интерната /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 2023-2024 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 31.08.2023 № 01-10/188;

- 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/;
- «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 (какао «Рахат» (100 гр), чай «Цейлон» (1000 гр), повидло Тульский продукт (630 гр.), молоко цельное сухое (25 кг), зеленый горошек «Бобкорн» (400 гр), сок «Добрый» (200 гр), салат из морской капусты «Дальневосточный» (220 гр), молоко сгущенное цельное «Рогачев» (380 гр) имеются сертификаты, 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 16.04.2024 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (жаркое домашнему из курицы (102 гр.), чай с лимоном (101 гр.)); обед (салат из соленых огурцов и помидоров (101 гр.), суп рыбный из консервов (102 гр.), каша ячневая рассыпчатая (101 гр.), кавардак (100 гр.); полдник (пирожки печеные с капустой (120 гр.), чай с сахаром (100 гр.)); ужин (макаронные изделия отварные (101 гр.), тефтели мясные с соусом (120 гр), чай с сахаром (103 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: винегрет овощной - 60 гр., щи из свежей капусты – 200 гр., гороховое пюре – 150 гр., гуляш – 90 гр., сок в ассортименте (фруктовый) – 180 гр., хлеб пшеничный – 50 гр.; возрастная группа от 12 и старше: винегрет овощной - 100 гр., щи из свежей капусты – 250 гр., гороховое пюре – 180 гр., гуляш – 100 гр., сок в ассортименте (фруктовый) – 200 гр., хлеб пшеничный – 80 гр.;).

17.04.2024 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 26 человек, учащихся 5-11 классов - 68 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 1,7 л.

17.04.2024 г. комиссией был проведен опрос обучающихся (15 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что обучающиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания 10.04.2024 г. в 1-11 классах медицинским работником были 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;

- просроченных продуктов на складе нет;

- 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) итоги настоящей проверки.


4. Классным руководителям, воспитателям интерната, медицинскому работнику продолжать вести с обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии _____  М.В. Сахабутдинова

Члены комиссии  _____ Е.Ю. Тышенкеу

_____  А.С. Наказик

_____  О.А. Быличкина

_____  Л.Г. Дьячкова