

**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 26.07.2022 г. с 13.00 ч до 14.00 ч была проведена проверка организации и качества питания воспитанников детского оздоровительного лагеря.

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 детского оздоровительного лагеря, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 07.04.2022 №:01-10/90;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи воспитанников детского оздоровительного лагеря;
- 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 витаминизации третьих блюд» /заполняется в срок/;
- «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, качественными удостоверениями), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (груши, яблоки, мандарины, виноград, картофель, капуста, лук, морковь, свёкла) имеются сертификаты, качественные удостоверения, 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 и наименования приема пищи (завтрак, обед, полдник). При взвешивании суточной пробы за 25.07.2022 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша молочная манная жидкая (100 гр.), чай с молоком (101 гр.); обед (салат из белокочанной капусты (101 гр.), суп картофельный с крупой (102 гр.), плов из мяса (101 гр.), компот из шиповника (102 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 из соленых огурцов с луком – 60 гр., суп свекольник – 200 гр., макаронные изделия (перья) отварные - 150 гр., Бефстроганов – 90 гр., компот из изюма – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.; возрастная группа от 12 и старше: салат из соленых огурцов с луком – 100 гр., суп свекольник – 250 гр., макаронные изделия (перья) отварные - 200 гр., Бефстроганов – 100 гр., компот из изюма – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.).

24.06.2022 г. количество воспитанников детского оздоровительного лагеря составило: от 7 до 11 лет – 11 человек, от 12 и старше - 2 человека. Количество посадочных мест в обеденном зале – 60. Отпуск горячего питания обучающимся организован в соответствии с режимом ДОЛ. 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 0 л.

26.07.2022 г. комиссией был проведен опрос воспитанников (13 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания 18.07.2022 г. в детском оздоровительном лагере с воспитанниками была проведена игра «Витамишки».

Выводы:

- в детском оздоровительном лагере создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками. Большое внимание уделяется интерьеру обеденного зала, сервировке столов, освещенности.

- перед входом в столовую на видном месте вывешен график приема пищи воспитанников. 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;

- воспитанники для приема пищи приходят в столовую в сопровождении воспитателя;

- 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 воспитанников детского оздоровительного лагеря.

2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.

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

4. Педагогическим работникам, медицинскому работнику продолжать вести с воспитанниками разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии _____ Е.О. Матвеева
Члены комиссии _____ Т.Ю. Букреева
_____ Н.А. Суханова