

**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 31.03.2022 г. с 13.15 ч до 14.30 ч была проведена проверка организации и качества питания обучающихся /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 2021-2022 учебный год, 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/;
- «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, ветеринарными справками), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (лопатка свиная (без костей, без шкуры) Мироторг, замороженные говяжьи субпродукты сердце, замороженные куриные части-ножные четвертины, чир мороженный, мясо оленины) имеются 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 и наименования приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). При взвешивании суточной пробы за 30.03.2022 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: обед (салат картофельный с морской капустой (100 гр.), суп Свекольник (101 гр.), макаронные изделия отварные (102 гр.), бефстроганов (101 гр.), компот из смеси сухофруктов (102 гр.); ужин (каша гречневая рассыпчатая (101 гр.), сердце в соусе (100 гр.), чай с сахаром (101 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 «Школьный» – 100 гр., борщ – 200 гр., каша перловая рассыпчатая – 180 гр., тефтель с соусом – 100 гр., компот из свежих плодов – 180 гр., хлеб пшеничный - 60 гр.; возрастная группа от 12 и старше: салат «Школьный» – 150 гр., борщ – 250 гр., каша перловая рассыпчатая – 200 гр., тефтель с соусом – 120 гр., компот из свежих плодов – 200 гр., хлеб пшеничный - 60 гр.).

31.03.2022 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 29 человек, учащихся 5-11 классов - 94 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 3,69 л.

31.03.2022 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-4 классов (4 человека), 5-11 классов (9 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания в МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» с 16.03.2022 г. по 18.03.2022 г. в 1-11 классах прошли классные часы «Витаминная радуга», на которых классные руководители рассказали о пользе витаминов, их значении в жизни человека.

#### **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.

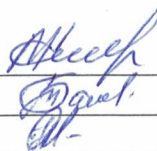
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.

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

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

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_



Е.О. Матвеева

Т.Ю. Букреева

Н.А. Суханова