

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Амгуэмы»
(МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»)**

Акт

**проверки питания в дошкольном отделении 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 26.11.2020 г. с 17.50 до 18.30 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников дошкольного отделения.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с перспективным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольного отделения МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» на 2020-2021 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 03.08.2020 №:01-10/195;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи на пищеблоке и в групповых помещениях;
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание и в групповых помещениях.

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 витаминизации третьих блюд» /заполняется своевременно/;
- «Журнал здоровья сотрудников дошкольного отделения» /ведется надлежащим образом/.

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), удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения для молочной продукции;
- на выборочно проверенные продукты из склада (крупа кукурузная, крупа-гречка, крупа перловая, молоко сухое, овощи: свекла, капуста белокочанная, фрукты: апельсин, яблоко, куры «Петруха», яйцо, рыба «Минтай мороженный», сайра консервы (245 г), икра кабачковая (480 г) 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 наименования приема пищи (завтрак, обед, ужин) и даты взятия пробы. При взвешивании суточной пробы за 25.11.2020 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме

не менее 100 г: ужин (вареники ленивые (105 г), молоко сгущенное (101 г), чай с сахаром (102 г).

Проверка, установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей от года до трех лет и от трех до семи лет. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленном в меню, (ужин для детей от года до трех лет: плов фруктовый – 150 г, чай с сахаром – 150 г, хлеб – 20 г; ужин для детей от года до трех лет: плов фруктовый – 200 г, чай с сахаром – 200 г, хлеб – 30 г).

26.11.2020 г. количество воспитанников от 1 года до 3 лет составило 11 человек, от 3 до 7 лет – 20 человек. Количество посадочных мест – 39. Приём пищи проходит в групповых помещениях в соответствии с режимом дня. Перед едой обучающиеся моют руки.

Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи в группах, состояние мебели, столовой посуды удовлетворительное. В наличии имеются салфетки тканевые и бумажные, у детей раннего возраста клеенчатые нагрудники. Воспитатели групп большое внимание уделяются сервировке столов и правилам приема пищи.

Повар, кухонный рабочий, младшие воспитатели имеют опрятный вид, работают в масках и перчатках.

Объем пищевых отходов после вечернего приема пищи составил 0,48 л.

Выводы:

- в дошкольном отделении создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками;

- на входе в пищеблок имеется график раздачи пищи, в групповых помещениях график раздачи и приема пищи; в групповых помещениях и на входе в здание имеется ежедневное меню, утвержденное заместителем директора по дошкольному воспитанию, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

- в умывальном помещении каждой группы есть необходимое для данного возраста количество раковин для умывания, имеется мыло и полотенца с маркировкой для каждого ребенка.

- посадочных мест для приема пищи - достаточное количество;

- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Итоги проверки обсудить на ближайшем родительском собрании.
4. Воспитателям групп в игровой форме проводить с воспитанниками работу по привитию культурно-гигиенических навыков, навыков соблюдения правил этикета за обеденным столом

Председатель комиссии _____ Г.В. Лутова

Члены комиссии _____ Е.Н. Николенко

_____ Е.А. Егоренкова