

**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 30.08.2022 г. № 01-10/189 «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 /Добриева М.П., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Бобоева Л.З., представитель родительской общественности, член комиссии; Сапрыкина Г.В., представитель родительской общественности, член комиссии, Быличкина О.А., заместитель директора по воспитательной работе член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 28.11.2022 г. с 12.30 ч до 13.30 ч была проведена проверка организации и качества питания обучающихся и воспитанников /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 2022-2023 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 30.08.2022 №:01-10/188;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся со 2 по 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 (яйцо (коробка 360 шт.), окорочка (коробка 15 кг), сыр «Гауда» (4022 гр.), огурцы, консервированные «Чудесная планета» (670 гр.), клюква, протертая с сахаром (365гр.), молоко «Амурское раздолье» 3,2% (1л), сок «Добрый» (1л), варенье «Ратибор» (320 гр.), масло растительное «Золотая семечка» (0,9 л) имеются сертификаты и 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 27.11.2022 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша молочная кукурузная (102 гр.), чай с молоком (101 гр.), обед (суп картофельный с бобовыми (102 гр.), овощное рагу с мясом (101 гр.), компот из смеси сухофруктов (100 гр.); ужин (картофельное пюре (101 гр.), куры отварные (102 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 из белокочанной капусты – 60 гр., суп Рассольник Ленинградский – 200 гр., каша гречневая рассыпчатая - 150 гр., сердце в соусе – 90 гр., компот из изюма – 180 гр., хлеб пшеничный – 40 гр.; возрастная группа от 12 лет и старше: салат из белокочанной капусты – 100 гр., суп Рассольник Ленинградский – 250 гр., каша гречневая рассыпчатая - 180 гр., сердце в соусе – 100 гр., компот из изюма – 200 гр., хлеб пшеничный – 70 гр.).

28.11.2022 г. количество обучающихся 2-4 классов составило 29 человек, учащихся 5-11 классов - 89 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 3,54 л.

28.11.2022 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 2-4 классов (9 человек), 5-11 классов (16 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания 11.11.2022 с обучающимися 2-11 классов были проведены медицинским работником беседы «Питайтесь правильно – живите здорово!».

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 обучающимися. 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;

- на складе нет просроченных продуктов;

- 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.

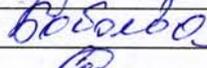
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.

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

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

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____



М.П. Добриева

Л.З. Бобоева

Г.В. Сапрыкина

О.А. Быличкина