

**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;/ Дьячкова Л.Г., медицинский работник, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 31.01.2023 г. с 09.50 ч до 10.30 ч была проведена проверка организации и качества питания обучающихся и воспитанников /завтрак/.

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 (виноград сушеный (коробка 10 кг), какао порошок «Рахат» (100 гр.), изделия макаронные старооскольские (3 кг), масло подсолнечное «Злато» (1л), сыр голландский брусковый (4,07 кг), молоко «Амурское раздолье» (1л), сок «Добрый» (1л), джем вишневый (550 гр) 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 30.01.2023 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (омлет натуральный (102 гр.), какао на сгущенном молоке (101 гр.), обед (суп Харчо (101 гр.), капуста тушеная (102 гр.), котлета «Здоровье» (90 гр.), компот из изюма (100 гр.); полдник (чай с сахаром (101 гр.), пирожки печеные с мясом (120 гр.), ужин (каша гречневая рассыпчатая (101 гр.), мясо тушеное (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 завтраке

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: плов из курицы– 150 гр., чай с сахаром – 180 гр., хлеб пшеничный – 40 гр., масло сливочное – 10 гр., сыр порционно – 20 гр., плоды или ягоды свежие – 260 гр.; возрастная группа от 12 лет и старше: плов из курицы– 200 гр., чай с сахаром – 200 гр., хлеб пшеничный – 40 гр., масло сливочное – 10 гр., сыр порционно – 30 гр., плоды или ягоды свежие – 260 гр.).

31.01.2023 г. количество обучающихся 2-4 классов составило 28 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 3,51 л.

31.01.2023 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 2-11 классов (18 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания 17.02.2023 в школе была проведена акция «Мы – за здоровую пищу!». Волонтерский отряд «Горячие сердца» подготовили буклеты, в которых рассказали о полезных свойствах продуктов.

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.

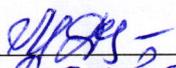
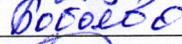
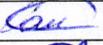
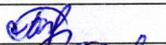
Рекомендации:

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		М.П. Добриева
Члены комиссии		Л.З. Бобоева
		Г.В. Сапрыкина
		О.А. Быличкина
		Л.Г. Дьячкова