

**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 28.12.2020 г. с 12.00 до 13.00 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 рисовая, крупа манная, макаронные изделия, молоко сухое, овощи: морковь, лук репчатый, фрукты: лимон, яблоко, окорочка куриные, фасоль консервированная (315 г), огурцы консервированные (720 г), паста томатная (380 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 25.12.2020 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме

не менее 100 г: обед (суп с макаронными изделиями (105 г), салат «Здоровье» (101 г), компот из кураги (102 г), биточки рыбные - 1 штука (77 г).

**Проверка, установила,** что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей от трех до семи лет. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленном в меню, (обед для детей от трех до семи лет: салат из моркови – 60 г, суп рыбный из консервов – 200 г, рагу из овощей – 175 г, фрикадельки из кур с соусом – 60/4 г, компот из свежих плодов – 200 г, хлеб – 30 г).

28.12.2020 г. количество воспитанников от 1 года до 3 лет составило 8 человек, от 3 до 7 лет – 15 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 обеденного приема пищи составил 0,56 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 провести с родителями (законными представителями) детей работу по соблюдению режима и рациона питания дошкольниками в новогодние каникулы.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ Г.В. Лутова

Члены комиссии \_\_\_\_\_ Е.Н. Николенко

\_\_\_\_\_ Е.А. Егоренкова