

**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 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 24.11.2020 г. с 13.10 до 14.00 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся и воспитанников.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с примерным 14-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет и для возрастной группы от 11 лет и старше на 2020-2021 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 03.08.2020 №:01-10/195;

- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;

- с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

- с графиком приема пищи обучающихся с 1-11 классы.

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 проведения витаминизации третьих и сладких блюд» /заполняется своевременно/;

- «Журнал здоровья» /заполняется ежедневно/;

- «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 (крупа-гречка, крупа-рис, макаронные изделия, сахар, огурцы консервированные (1500 гр.), томаты (720 гр.), фасоль консервированная (400 гр.), горошек зеленый (400 гр.) 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 даты. При

взвешивании суточной пробы за 23.11.2020 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: обед (суп Харчо (102 гр.), каша ячневая (103 гр.), азу (101 гр.), салат из фасоли консервированной и луком (101 гр.), компот из свежемороженых ягод (101 гр.).

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 7 до 11 лет и от 11 и старше. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд для обучающихся от 7 до 11 лет соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (салат «Школьный» - 60 гр., щи из свежей капусты – 200 гр., жаркое по-домашнему – 200 гр., компот из изюма – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.); для обучающихся от 11 и старше также соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (салат «Школьный» - 100 гр., щи из свежей капусты – 250 гр., жаркое по-домашнему – 230 гр., компот из изюма – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.).

24.11.2020 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 31 человек, учащихся 5-11 классов - 90 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, учащиеся приходят в столовую в сопровождении педагога. 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 5,25 л.

24.11.2020 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-4 классов (5 человек) и 5-8 классов (7 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что все учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у детей понятия о здоровом образе жизни, правильном питании 18.11.2020 г.-19.11.2020 г. в 1-11 классах были проведены классные часы «Секреты здорового питания», 27.11.2020 г. в 9 классе классным руководителем был организован мастер-класс «Коса – девичья краса», обучающиеся узнали, как правильное питание влияет на состояние и рост волос, с воспитанниками интерната 13.11.2020 была проведена беседа «Правильное питание – залог здоровья» с приглашением врача амбулатории с. Амгуэма.

Выводы:

- в образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи обучающимися и воспитанниками. Большое внимание уделяется интерьеру обеденного зала, сервировке столов.

- 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;

- педагоги контролируют, чтобы учащиеся перед приемом пищи мыли руки и обработали антисептическим средством;

- 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) в дистанционной форме итоги настоящей проверки.
4. Провести для обучающихся встречу с медицинским работником о здоровом питании.

Председатель комиссии _____  _____ Г.В. Лутова

Члены комиссии _____  _____ Е.Н. Николенко

_____  _____ Е.А. Егоренкова