

**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 22.01.2021 г. № 01-10/031 «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 /Матвеева Е.О., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Букреева Т.Ю., представитель родительской общественности, член комиссии; Суханова Н.А., представитель родительской общественности, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 22.12.2021 г. с 13.15 ч до 14.40 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 2021-2022 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 31.08.2021 №:01-10/246;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся с 1-11 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/;
- «Журнал витаминизации третьих блюд» /заполняется своевременно/;
- «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 (салат дальневосточный из морской капусты (220 гр.), сайра тихоокеанская натуральная Доброфлот (245 гр.), горошек зелёный (400 гр.), крупа гречневая, рис, мука, сахар, яйцо куриное) имеются сертификаты, 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 и наименования приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). При взвешивании суточной пробы за 21.12.2021 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: обед (салат из фасоли (101 гр.), уха рыбацкая (103 гр.), жаркое по-домашнему (101 гр.), сок (100 гр.), завтрак (каша молочная пшенная

(102 гр.), чай с лимоном (100 гр.), второй завтрак (плов с курицей (101 гр.), чай с сахаром (102 гр.)), ужин (каша ячневая рассыпчатая (101 гр.), азу (102 гр.), чай с сахаром (100 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 картофельный с морской капустой – 100 гр., суп Свекольник– 200 гр., макаронные изделия отварные – 180 гр., бефстроганов – 100 гр., кисель – 180 гр., хлеб пшеничный - 100 гр.; возрастная группа от 12 и старше: салат картофельный с морской капустой – 150 гр., суп Свекольник– 250 гр., макаронные изделия отварные – 200 гр., бефстроганов – 120 гр., кисель – 200 гр., хлеб пшеничный - 100 гр.;).

22.12.2021 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 30 человек, учащихся 5-11 классов - 85 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 приема пищи составил 3,15 л.

22.12.2021 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-4 классов (11 человек), 5-11 классов (7 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного питания в МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» 17.12.2021 г. в 10-11 классах был проведен круглый стол «Правильное питание – путь к красоте и здоровью».

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 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;

- 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. Классным руководителям и воспитателям интерната продолжать вести с обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

Е.О. Матвеева

Т.Ю. Букреева

Н.А. Суханова