

**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 20.05.2021 г. с 13.35 до 14.35 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 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 скоропортящихся продуктов» /заполняется в срок/;
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» /заполняется в срок/;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал температуры и влажности складских помещений» /заполняется ежедневно/;
- «Гигиенический журнал» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал проведения 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 (икра кабачковая, 450 гр., масло растительное, макаронные изделия, мука, крупа рис, крупа ячневая) 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 19.05.2021 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша молочная гречневая (101 гр.), кофейный напиток на молоке (101 гр.), обед (винегрет (102 гр.), суп свекольник (100 гр.), каша перловая рассыпчатая (101 гр.), гуляш (100 гр.), лимонный напиток (103 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 для возрастной группы от 11 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 соленых огурцов с луком - 60 гр., борщ - 200 гр., плов - 200 гр., компот из свежих плодов - 200 гр., хлеб пшеничный - 100 гр.; возрастная группа от 11 лет и старше: салат из соленых огурцов с луком - 100 гр., борщ - 250 гр., плов - 250 гр., компот из свежих плодов - 200 гр., хлеб пшеничный - 100 гр.;).

20.05.2021 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 23 человека, учащихся 5-11 классов - 64 человека. 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 2,4 л.

20.05.2021 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 2-3 классов (4 человека) и 9-11 классов (6 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у детей понятия о здоровом образе жизни, правильном питании 14.05.2021 г. в 5-7 классах проведена заведующей библиотекой беседа «Есть, чтобы жить».

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. Педагогам МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» проводить с обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии _____  _____ Е.О. Матвеева

Члены комиссии _____  _____ Т.Ю. Букреева

_____  _____ Н.А. Суханова