

**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 01.11.2018 г. № 308-од «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 /Цаллагова Д.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 22.01.2020 г. с 13.00 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 2019-2020 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 08.08.2019 №:01-10/176;

- 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 пищевых продуктов и продовольственного сырья» /заполняется в срок/;

- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» /заполняется в срок/;

- «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 (творог, масло сливочное, компот абрикосовый консервированный, гречка, сухое молоко, печень говяжья) 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.

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню (салат степной, суп свекольник, капуста тушёная, котлета «Здоровье», лимонный напиток, хлеб).

Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 7 до 11 лет и от 11 лет и старше. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Масса порции первого блюда соответствовала норме для детей от 7 до 11 и для детей от 11 и старше (масса порции супа – 200 г и 250г, масса порции капусты – 150 г и 200 г, масса котлеты – 100 г и 120 г, масса салата 60 г и 100 г, масса киселя – 200 г, масса хлеба – 100 г на человека).

22.01.2020 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 39 человек, учащихся 5-11 классов - 96 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.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды удовлетворительное. На всех обеденных столах имеются салфетки.

Сотрудники столовой имеют опрятный вид.

Объем пищевых отходов после обеденного приема пищи составил 4,9 л.

22.01.2020 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 5-6 классов (9 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что все учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у детей культуры правильного питания в МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» 24.01.2020 были проведены классные часы «Мясо - основа жизни», 23.01.2020 своспитанниками интерната воспитательные часы «Зачем нужна горячая еда?».

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, 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, электрические сушилки для рук..

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Итоги проверки обсудить на общешкольном родительском собрании.

Председатель комиссии _____ Д.В. Цаллагова

Члены комиссии _____ Е.Н. Николенко

_____ Е.А. Егоренкова