

**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 30.08.2022 г. № 01-10/189 «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 /Добриева М.П., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Бобоева Л.З., представитель родительской общественности, член комиссии; Сапрыкина Г.В., представитель родительской общественности, член комиссии/; Дьячкова Л.Г., медицинский работник, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 21.06.2023 г. с 12.45 ч до 14:00 ч была проведена проверка организации и качества питания, обучающихся в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей /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 детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 03.04.2023 № 01-10/98;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи воспитанников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей;
- 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/;
- «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 (сок мультифрукт «АВС» (1 литр), повидло Тульский продукт (550 гр.), варенье «Ратибор» (360 гр.), молоко цельное сгущенное с сахаром «Глубокое» (380 гр.) молоко «Минская марка» 3,2% (1 литр)), имеются сертификаты и ветеринарные справки, 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. При взвешивании суточной пробы за 20.06.2023 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша молочная пшённая (101 гр.), чай с молоком (102 гр.), обед (салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком (101 гр.), борщ (102 гр.), каша рисовая рассыпчатая (100 гр.), печен по-строгановски (103 гр.), компот из кураги (101 гр.); полдник: пирожки печёные с яблоком (150 гр.)).

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд на завтрак 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 из моркови с растительным маслом и луком – 60 гр., суп картофельный с бобовыми – 200 гр., жаркое по-домашнему – 150 гр., кисель – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.; возрастная группа от 12 лет и старше: салат из моркови с растительным маслом и луком – 100 гр., суп картофельный с бобовыми – 250 гр., жаркое по-домашнему – 200 гр., кисель – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.).

21.06.2023 г. количество воспитанников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей составило 13 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 60. Отпуск горячего питания обучающимся организован по отрядам продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом детского оздоровительного лагеря. За каждым отрядом в столовой закреплен обеденный стол. Перед едой воспитанники 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 1,02 л.

21.06.2023 г. комиссией был проведен опрос воспитанников (13 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что воспитанники школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у воспитанников культуры правильного и здорового питания 08.06.2023 г. с воспитанниками была проведена развлекательная игра «Азбука здоровья».

Выводы:

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

- перед входом в столовую на видном месте вывешен график приема пищи воспитанниками. 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;
- отряды для приема пищи приходят в столовую в сопровождении воспитателя;
- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте;
- на складе нет просроченных продуктов;
- в обеденном зале есть три раковины для умывания, имеется мыло и антисептическое средство для рук.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.

2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.

3. Довести до сведения родителей (законных представителей) итоги настоящей проверки.

4. Воспитателям интерната, медицинскому работнику продолжить вести с воспитанниками разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

М.П. Добриева

Л.З. Бобоева

Г.В. Сапрыкина

Л.Г. Дьячкова