

**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 28.01.2022 г. с 13.15 ч до 14.45 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 (яйца куриные пищевые, птицефабрика «Северная», г. Анадырь, молоко цельное сгущенное с сахаром (380 гр.), сок «Любимый» (200 гр.), фасоль красная «Чудесная планета» (400 гр.), томатная паста «Кубаночка» (500 гр.), приправа «12 овощей и трав» (200 гр.)) имеются сертификаты, ветеринарные справки, качественные удостоверения, 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 27.01.2022 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: второй завтрак (капуста тушеная (101 гр.), биточки по-белорусски (100 гр.), чай с лимоном (101 гр.)); обед (салат из свежей моркови



(101 гр.), суп куриный (102 гр.), плов из мяса (101 гр.), компот из изюма (100 гр.); ужин (картофельная запеканка (103 гр.), чай с сахаром (101 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 из свеклы с чесноком – 100 гр., суп картофельный с мясными фрикадельками – 200 гр., картофельное пюре – 200 гр., рыбная котлета – 100 гр., компот из свежих плодов – 180 гр., хлеб пшеничный - 100 гр.; возрастная группа от 12 и старше: салат из свеклы с чесноком – 150 гр., суп картофельный с мясными фрикадельками – 250 гр., картофельное пюре – 230 гр., рыбная котлета – 120 гр., компот из свежих плодов – 200 гр., хлеб пшеничный - 100 гр).

28.01.2022 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 28 человек, учащихся 5-11 классов - 88 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 5,80 л.

В период с 24.01.2022 г. по 28.01.2022 г. в МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» было проведено анкетирование родителей (законных представителей) на предмет удовлетворенности организацией и качеством питания обучающихся. Опрошено 92 родителя (законных представителя). 100% родителей (законных представителей) удовлетворены качеством и организацией питания.

28.01.2022 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-4 классов (9 человек), 5-11 классов (12 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» 21.01.2021 г. в 1-4 классах прошла интерактивная игра-викторина «Здорового аппетита». Учителя начальных классов расширили представления обучающихся о продуктах питания, важности сбалансированного питания для здоровья, учили детей выбирать самые полезные продукты для здорового, рационального питания.

#### **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, медицинскому работнику продолжать вести с обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии		Е.О. Матвеева
Члены комиссии		Т.Ю. Букреева
		Н.А. Суханова