

**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 03.02.2020 г. № 01-10/041 «О создании 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 /Лутова Г.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 20.02.2020 г. с 13.30 до 14.20 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 1-11 классов;
- 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 ежедневно/;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» /заполняется ежедневно/;
- «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 (фрукты: апельсин, яблоко; овощи: капуста, свёкла, морковь, картошка, лук; молоко т/п, сок т/п, курица) 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 19.02.2020 было выявлено, что порционные блюда

отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: каша молочная манная (103 гр.), свекольник (101 гр.), азу (104 гр.), компот из смеси сухофруктов (105 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. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (салат «Студенческий» - 60 гр., уха рыбацкая – 200 гр., макаронные изделия отварные – 150 гр., куры отварные – 100 гр., компот из сухофруктов – 200 гр., хлеб – 100 гр.).

20.02.2020 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 5,2 л.

20.02.2020 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-4 классов (13 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что все учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у детей понятия о здоровом образе жизни, правильном питании 07.02.2020 г. в 1 – 4 классах учителями начальных классов были проведены классные часы «Витамины и их польза», 28.02.2020 в 10-11 классах организован круглый стол «Здоровое питание».

#### **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;

- педагоги контролируют, чтобы учащиеся перед приемом пищи мыли руки;

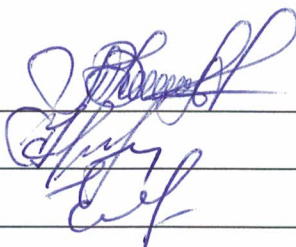
- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

- в обеденном зале есть три раковины для умывания, имеется туалетное 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. Довести до сведения родителей (законных представителей) итоги настоящей проверки.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_



Г.В. Лутова

Члены комиссии \_\_\_\_\_

Е.Н. Николенко

Е.А. Егоренкова