

**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 01.09.2023 г. № 01-10/196 «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 / Сахабутдинова М.В., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Тыненкеу Е.Ю., представитель родительской общественности, член комиссии; Наказик А.С., представитель родительской общественности, член комиссии; Быличкина О.А., заместитель директора по воспитательной работе, член комиссии; Дьячкова Л.Г., медицинский работник/ составила настоящий акт о том, что 24.01.2024 г. с 12.40 ч до 14.00 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 2023-2024 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 31.08.2023 № 01-10/188;
- 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/;
- «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 (тульский продукт Повидло (630 гр), сахар -песок (10 кг), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт (5 кг), крупа «Ларица» горох (25 кг), масло растительное «Анинское» (1л), молоко 3,2% Эконива (1л) имеются сертификаты, 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 23.01.2024 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (жаркое по-домашнему (101 гр.), чай с лимоном (102 гр.); обед (салат из соленых огурцов и помидоров (100 гр.), суп рыбный из консервов (101 гр.), каша ячневая рассыпчатая (102 гр.); кавардак (101 гр.), компот из плодов шиповника (101 гр.); полдник (пирожки печеные с капустой (120 гр.), чай с сахаром (100 гр.); ужин (макаронные изделия отварные (101 гр.), тефтели мясные (120 гр.), чай с сахаром (102 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: винегрет овощной - 60 гр., щи из свежей капусты - 200 гр., гороховое пюре - 150 гр., гуляш - 90 гр., хлеб пшеничный - 50 гр., хлеб пшеничный - 50 гр.; возрастная группа от 12 и старше: винегрет овощной - 100 гр., щи из свежей капусты - 250 гр., гороховое пюре - 180 гр., гуляш - 100 гр., сок в ассортименте - 200 гр., хлеб пшеничный - 80 гр.).

24.01.2024 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 28 человек, учащихся 5-11 классов - 72 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 обеденного приема пищи составил 1,9 л.

24.01.2024 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-4 классов (9 человек), 5-11 классов (18 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания 19.01.2024 в 9-11 классах прошла квест-игра «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;

- 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) итоги настоящей проверки.

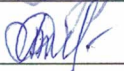
4. Классным руководителям, воспитателям интерната, медицинскому работнику продолжать вести с обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_  М.В. Сахабутдинова

Члены комиссии \_\_\_\_\_  Е.Ю. Тыненкеу

\_\_\_\_\_  А.С. Наказик

\_\_\_\_\_  О.А. Быличкина

\_\_\_\_\_  Л.Г. Дьячкова