

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Амгуэмы»
(МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»)**

Акт

проверки питания в дошкольном отделении 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; Резникова Л.П., воспитатель, член комиссии; Бадмаева Н.И., медицинский работник, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 29.03.2024 г. с 11.50 до 12.25 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников дошкольного отделения /обед/.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с меню приготавливаемых блюд для питания воспитанников дошкольного отделения МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» на 2023-2024 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 01.09.2023 № 01-10/197;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи на пищеблоке и в групповых помещениях;
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание и в групповых помещениях.

Проверены следующие документы:

- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» /заполняется в срок/;
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» /заполняется в срок/;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» / заполняется ежедневно/;
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» / заполняется ежедневно/;
- «Гигиенический журнал сотрудников дошкольного отделения» /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), удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения для молочной продукции;

- на выборочно проверенные продукты из склада (крупа пшеничная, крупа гречневая, сухое молоко, макаронные изделия, овощи: морковь, лук, капуста; фрукты: яблоки; окорочка куриные, мясо оленина, повидло персиковое (630 г), огурцы консервированные (720 г), молоко сгущенное (380 г), масло растительное - 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 наименования приема пищи (завтрак, обед, ужин) и даты взятия пробы. При взвешивании суточной пробы за 28.03.2024г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 г: завтрак суп молочный с макаронными изделиями (103 г), чай с молоком (102 г).

Обед: суп харчо (105 г), салат «Школьный» (102 г), капуста тушеная (101 г), тефтели мясные (1 порция), компот из чернослива (103 г).

Ужин: запеканка картофельная с отварным мясом (104 г), чай с сахаром (105г).

Проверка, установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей от одного года до трех лет, от трех до семи лет. При взвешивании было выявлено, что вес порционного блюда соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленном в меню: обед для детей от одного года до трех лет: салат из консервированных огурцов и помидор (40 г), суп с мясными фрикадельками (150 г), бобовые отварные (горох) - (110 г), котлета мясная (50 г), компот из кураги (150 г), хлеб пшеничный (30 г); для детей от трех до семи лет: салат из консервированных огурцов и помидор (50 г), суп с мясными фрикадельками (200 г), бобовые отварные (горох) - (130 г), котлета мясная (70 г), компот из кураги (200 г), хлеб пшеничный (30 г).

29.03.2024 г. количество воспитанников от 1 года до 3 лет составило 6 человек, от 3 до 7 лет – 23 человека. Количество посадочных мест – 50. Приём пищи проходит в групповых помещениях в соответствии с режимом дня. Перед едой воспитанники моют руки, выполняют санитарно-гигиенические процедуры.

Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи в группах, состояние мебели, столовой посуды удовлетворительное. В наличии имеются салфетки тканевые и бумажные, у детей раннего возраста клеенчатые нагрудники. Воспитатели групп уделяют внимание сервировке столов, правилам приема пищи и гигиене питания за столом.

Повар, кухонный рабочий, младшие воспитатели имеют опрятный вид, работают в спецодежде, масках и перчатках.

Объем пищевых отходов после обеденного приема пищи составил 0,3 л.

В целях формирования у детей понятия «Здоровое питание» в разновозрастных группах младшего и старшего возраста в марте воспитателями проведен конкурс загадок о продуктах питания, воспитанники закрепляли знания и выполнение культурно-гигиенических навыков перед едой.

Выводы:

- в дошкольном отделении создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками;

- на входе в пищеблок имеется график раздачи пищи, в групповых помещениях график раздачи и приема пищи; в групповых помещениях и на входе в здание имеется ежедневное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

- в умывальном помещении каждой группы есть необходимое для данного возраста количество раковин для умывания, имеется мыло и полотенца с маркировкой для каждого ребенка.

- посадочных мест для приема пищи - достаточное количество;

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

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Итоги проверки обсудить на ближайшем производственном совещании.
4. Воспитателям разновозрастных групп младшего и старшего возраста продолжить работу по формированию навыков здорового питания согласно плану работы по здоровому питанию дошкольного отделения.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

М.В. Сахабутдинова

Е.Ю. Тыненкеу

А.С. Наказик

Л.П. Резникова

Н.И. Бадмаева