

**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 29.04.2022 г. с 13.15 ч до 14.30 ч была проведена проверка организации и качества питания обучающихся и воспитанников.

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/;
- «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, качественными удостоверениями), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (растительное масло «Золотая семечка» (1л), компот консервированный «Персики в сиропе» (850 мл), крупа гречневая «Ядрица» (25 кг), сахар-песок (10 кг), фасоль красная «Чудесная планета» (400 гр.), томатная паста «Кубаночка» (500 гр.) имеются сертификаты, 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 28.04.2022 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша гречневая рассыпчатая (100 гр.), мясо тушеное (101 гр.), чай с лимоном (102 гр.); обед (салат «Школьный» (101 гр.), борщ (102 гр.), каша перловая рассыпчатая (101 гр.), тефтель с соусом (120 гр.), компот из свежих плодов (102 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 картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком – 100 гр., суп картофельный с крупой – 200 гр., каша рисовая рассыпчатая 180 гр., печень по-строгановски – 100 гр., компот из свежемороженых ягод – 180 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.; возрастная группа от 12 и старше: салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком – 150 гр., суп картофельный с крупой – 250 гр., каша рисовая рассыпчатая 200 гр., печень по-строгановски – 120 гр., компот из свежемороженых ягод – 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр)

29.04.2022 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 31 человек, учащихся 5-11 классов - 100 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 3,4л.

29.04.2022 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-4 классов (5 человек), 5-11 классов (8 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания 15.04.2022 г. в 1-4 классах была проведена мультимедийная интерактивная викторина «Здорового аппетита».

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

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

 Е.О. Матвеева

 Т.Ю. Букреева

 Н.А. Суханова