

**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 26.12.2023 г. с 09.10 ч до 10.10 ч была проведена проверка организации и качества питания обучающихся и воспитанников /завтрак/.

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 (какао «Рахат» (100 гр), крупа-горох (25 кг), макароны Старооскольские (3 кг), мука «Алейка» (10 кг), тушка цыпленка-бройлера «Домоседка» (2,1 кг), консервированные огурчики «Чудесная планета» (1,5 л) 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 25.12.2023 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (плов из риса с курагой (101 гр.), какао на сгущенном молоке (102 гр.); обед (салат из белокочанной капусты (100 гр.), рассольник Ленинградский (101 гр.), каша гречневая рассыпчатая (102 гр.); сердце в соусе (101 гр.), компот из изюма (101 гр.); полдник (булочка «Любимая» (120 гр.), кисель (100 гр.); ужин (голубцы ленивые (101 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 завтраке 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: жаркое по-домашнему из курицы - 200 гр., чай с лимоном – 200 гр., яйцо отварное – 1 шт., мандарин – 150 гр., хлеб пшеничный – 40 гр.; возрастная группа от 12 и старше: жаркое по-домашнему из курицы - 250 гр., чай с лимоном – 200 гр., яйцо отварное – 1 шт., мандарин – 150 гр., хлеб пшеничный – 60 гр.).

26.12.2023 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 26 человек, учащихся 5-11 классов - 58 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 2,15 л.

26.12.2023 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-4 классов (12 человек), 5-11 классов (17 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания с 14.12.2023 по 15.12.2023 в 1-11 классах прошла игра-викторина «Витаминный калейдоскоп».

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. Тышенкеу

_____  А.С. Наказик

_____  О.А. Быличкина

_____  Л.Г. Дьячкова