

**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 25.08.2025 г. № 01-10/211 «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 /Браташова О.А., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Вуквуна Д.И., представитель родительской общественности, член комиссии; Тегрынкеу С.В., представитель родительской общественности, член комиссии; Дьячкова Л.Г., медицинский работник; Быличкина О.А., заместитель директора по ВР/ составила настоящий акт о том, что 07.07.2026 г. с 09.00. ч до 10.00 ч была проведена проверка организации и качества питания воспитанников детского оздоровительного лагеря /завтрак/.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с меню приготавливаемых блюд для детей оздоровительного лагеря с дневным пребыванием от 7 до 11 лет и для возрастной группы от 12 лет и старше, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.04.2026 № 01-10/139;

- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи воспитанниками детского оздоровительного лагеря;
- 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, декларациями о соответствии, качественными удостоверениями), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада: йогурт питьевой (420 гр), фруктовое пюре «Сады Придонья» (120 гр), фрукты: яблоки, груши, апельсины, масло растительное «Злата» (1л), сок «Добрый» (1 л), яйцо, икра кабачковая (450 гр), икра баклажанная (380 гр) имеются сертификаты, декларации о соответствии, 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 06.07.2026 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша молочная пшеничная (102 гр.), чай с молоком (100 гр.); обед (салат из фасоли консервированной с луком (101 гр.), суп Харчо (100 гр.), овощное рагу с мясом (100 гр.), компот из плодов консервированных (102 гр.); полдник (плюшка московская (100 гр.), молоко кипяченое (101 гр.)).

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд на завтраке для воспитанников 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: каша молочная кукурузная - 150 гр., чай с сахаром - 200 гр., масло сливочное - 10 гр, сыр порционно - 30 гр., хлеб пшеничный - 50 гр., груша - 185 гр.; возрастная группа от 12 и старше: каша молочная кукурузная - 200 гр., чай с сахаром - 200 гр., масло сливочное - 10 гр, сыр порционно - 40 гр., хлеб пшеничный - 50 гр., груша - 185 гр.;).

07.07.2026 г. количество воспитанников детского оздоровительного лагеря составило 37 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале - 60. Отпуск горячего питания воспитанникам организован по отрядам продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом детского оздоровительного лагеря. За каждым отрядом в столовой закреплены обеденные столы. Перед едой воспитанники 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 (обед) составил 1,7 л.

07.07.2026 г. комиссией был проведен опрос воспитанников (25 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что воспитанники питанием удовлетворены.

В целях формирования у воспитанников культуры правильного и здорового питания 06.07.2026 воспитателями была проведена квест-игра по станциям «Знатоки здорового питания».

Выводы:

- в образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками детского оздоровительного лагеря. Большое внимание уделяется интерьеру обеденного зала, сервировке столов, освещенности.

- перед входом в столовую на видном месте вывешен график приема пищи воспитанниками детского оздоровительного лагеря. 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;

- отряды для приема пищи приходят в столовую в сопровождении воспитателя;

- 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.

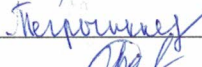
Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников детского оздоровительного лагеря.

2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.

3. Довести до сведения родителей (законных представителей) итоги настоящей проверки.

4. Воспитателям детского оздоровительного лагеря, медицинскому работнику продолжать вести с воспитанниками разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии		О.А. Браташова
Члены комиссии		Д.И. Вуквуна
		С.В. Тегрынкеу
		Л.Г. Дьячкова
		О.А. Быличкина