

**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 26.08.2024 г. № 01-10/197 «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 / Кравченко Ю.Н., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Матвеева Е.О., представитель родительской общественности, член комиссии; Вотельгина В.И., представитель родительской общественности, член комиссии; Быличкина О.А., заместитель директора по воспитательной работе, член комиссии; Рекун Л.В., медицинский работник/ составила настоящий акт о том, что 19.09.2024 г. с 09.10 ч до 10.30 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 2024-2025 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 19.08.2024 № 01-10/180;
- 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 (гречневая крупа (25 кг), крупа манная (20 кг), яичный порошок (20 кг), соль пищевая йодированная (1 кг), масло растительное «Анинское» (0,9 л), масло кисло-сладкое «Крестьянское» (5 кг) 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 18.09.2024 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша гречневая рассыпчатая (101 гр.), тефтели мясные с соусом (100 гр.), чай с сахаром (102 гр.); обед (салат из белокочанной капусты (100 гр.), суп свекольник (101 гр.), каша рисовая рассыпчатая (102 гр.), печень по – Строгановски (101 гр.), компот из плодов шиповника; полдник (ватрушка с творогом (120 гр.), чай с сахаром (101 гр.); ужин (макаронные изделия отварные (101 гр.), гуляш (102 гр.), чай с сахаром (101 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: овощное рагу с мясом - 200 гр., кофейный напиток на молоке – 180 гр., хлеб пшеничный – 40 гр., яйцо отварное – 40 гр., консервы овощные закусочные (икра) – 40 гр., плоды или ягоды свежие – 180 гр.; возрастная группа от 12 и старше: овощное рагу с мясом - 230 гр., кофейный напиток на молоке – 200 гр., хлеб пшеничный – 60 гр., яйцо отварное – 40 гр., консервы овощные закусочные (икра) – 40 гр., плоды или ягоды свежие – 180 гр.).

19.09.2024 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 26 человек, учащихся 5-11 классов - 56 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 1,6 л.

19.09.2024 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-4 классов (7 человек), 5-11 классов (12 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания 14.09.2024 г. с обучающимися 1-11 классов была проведена профилактическая беседа «Правильное питание – основа здоровья» с приглашением врача амбулатории.

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 _____  Ю.Н. Кравченко

Члены комиссии _____  Е.О. Матвеева

_____  В.И. Вотельгина

_____  О.А. Быличкина

_____  Л.В. Рекун