

**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 24.07.2024 г. с 12.40 ч до 13.30 ч была проведена проверка организации и качества питания воспитанников детского оздоровительного лагеря /обед/.

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 детского оздоровительного лагеря, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 10.04.2024 № 01-10/116;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи воспитанников 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/;
- «Журнал витаминизации» /заполняется своевременно/.

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 (молоко Минская марка 3,2% (1л)), сок Добрый (1 л), варенье абрикосовое Тульское (320 гр), сыр Гауда (3,353 гр), бедро куриное на кости с хребтом (лоток) (1,139 гр), масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное» (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 23.07.2024 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша молочная Дружба (102 гр.), чай с сахаром (101 гр.); обед (салат Студенческий (101 гр.), суп куриный (101 гр.), каша гречневая рассыпчатая (102 гр.), Азу (101 гр.), компот из сухофруктов (101 гр.); полдник (пирожки с мясом (101 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 обеде 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 из моркови с растительным маслом и луком - 60 гр., суп картофельный с бобовыми – 200 гр., жаркое по-домашнему – 150 гр., кисель– 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.; возрастная группа от 12 и старше: салат из моркови с растительным маслом и луком - 100 гр., суп картофельный с бобовыми – 250 гр., жаркое по-домашнему – 200 гр., кисель– 200 гр., хлеб пшеничный – 100 гр.;).

24.07.2024 г. количество воспитанников детского оздоровительного лагеря составило 24 человека. Количество посадочных мест в обеденном зале – 60. Отпуск горячего питания обучающимся организован по отрядам продолжительностью 30 минут в соответствии с режимом детского оздоровительного лагеря. За каждым отрядом 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 0,4 л.

24.07.2024 г. комиссией был проведен опрос всех обучающихся о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что воспитанники питанием удовлетворены.

В целях формирования у воспитанников культуры правильного и здорового питания в детском оздоровительном лагере 05.07.2024 прошла беседа «Режим питания. Правила поведения за столом».

Выводы:

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

- перед входом в столовую на видном месте вывешен график приема пищи обучающихся 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;

- просроченных продуктов на складе нет;

- 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.

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 обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии _____ М.В. Сахабутдинова

Члены комиссии _____ Е.Ю. Тыненкеу

_____ А.С. Наказик

_____ Л.Г. Дьячкова

_____ О.А. Быличкина