

**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 28.04.2026 г. с 09.10. ч до 10.20 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 2025-2026 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2025 № 01-10/195;
- 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, декларациями о соответствии, качественными удостоверениями), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;
- на выборочно проверенные продукты со склада: молоко молочного Брянского комбината 3,2% (1л), сайра тихоокеанская натуральная (250 гр), Гринрей (зеленый горошек) (400 гр), компот Персики в сиропе (850 гр), икра из кабачков (450 гр), джем черничный Махеевъ (300 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 27.04.2026 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (плов из курицы (102 гр.), чай с сахаром (101 гр.); обед (салат из фасоли консервированной с луком (102 гр.), суп Харчо (103 гр.), макаронные изделия (101 гр.), Бефстроганов (101 гр.), компот из плодов консервированных (101 гр.); ужин (каша гречневая рассыпчатая (101 гр.), мясо тушеное (102 гр), чай с сахаром (100 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: макароны отварные с сыром - 150 гр., чай с лимоном - 180 гр., хлеб пшеничный 40 гр., яйцо отварное (40 гр.), консервы овощные закусочные (икра) – 15 гр, компот консервированный (180 гр); возрастная группа от 12 и старше: макароны отварные с сыром - 230 гр., чай с лимоном - 200 гр., хлеб пшеничный 40 гр., яйцо отварное (40 гр.), консервы овощные закусочные (икра) – 30 гр, компот консервированный (200 гр).

28.04.2026 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 31 человек, учащихся 5-11 классов - 66 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 (завтрак) составил 2,4 л.

28.04.2026 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 2-11 классов (26 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 16.04.2026 по 17.04.2026 в 1-11 классах классными руководителями проведены беседы «Мясо и рыба – источники силы».

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 _____ О.А. Браташова

Члены комиссии _____ Д.И. Вуквуна

_____ С.В. Тегрынкеу

_____ Л.Г. Дьячкова

_____ О.А. Быличкина