

**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 27.11.2024 г. с 12.30 ч до 13.30 ч была проведена проверка организации и качества питания обучающихся и воспитанников /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 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 (масло подсолнечное «Анинское» (0,9л), мука пшеничная хлебопекарная «Алейка» (10 кг), молоко сухое цельное «Рогачев» (25 кг), изделия макаронные (5 кг), сахар-песок АЯКС (10 кг), изюм «Джамбо» темный (10 кг), фруктово-овощное пюре «Фруто-няня» (100 гр), сок («Добрый» 200 гр) 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 26.11.2024 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (плов (101 гр.), чай с лимоном (102 гр.); обед (салат из соленых огурцов с луком (102 гр.), уха рыбацкая (101 гр.), капуста тушеная (101 гр.), котлета «Здоровье (101 гр.), компот из кураги (103 гр.); полдник (пирожки печеные с картофелем (120 гр.), чай с сахаром (101 гр.); ужин (жаркое по-домашнему (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: салат из белокочанной капусты - 60 гр., суп свекольник - 200 гр., каша рисовая рассыпчатая - 150 гр., печень по-Строгановски - 90 гр., компот из плодов шиповника - 180 гр., хлеб пшеничный - 60 гр.; возрастная группа от 12 лет и старше: салат из белокочанной капусты - 100 гр., суп свекольник - 250 гр., каша рисовая рассыпчатая - 180 гр., печень по-Строгановски - 120 гр., компот из плодов шиповника - 200 гр., хлеб пшеничный - 80 гр.).

27.11.2024 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 32 человека, учащихся 5-11 классов - 72 человека. 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 (обед) составил 2,3 л.

27.11.2024 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-6 классов 15 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 11.11.2024 по 15.11.2024 в 1-11 классах прошли беседы с приглашением медицинского работника «Здоровое питание - это важно!».

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.

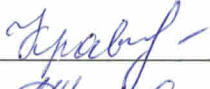
Рекомендации:

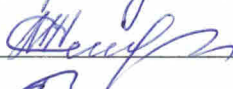
1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников.

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