

**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 /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; Дьячкова Л.Г., медицинский работник/ составила настоящий акт о том, что 24.06.2025 г. с 12.30. ч до 14.00 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 12.05.2025 № 01-10/112;

- 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/;
- «Журнал витаминизации третьих блюд» /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, декларациями о соответствии, качественными удостоверениями), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада: растительное масло Злато (3 л), крупа гречневая Агромастер (800 гр), рис для плова Агромастер (800 гр), крупа перловая Агромастер (800 гр), белая фасоль Фраумарта (310 гр), варенье малиновое Прошу к столу (520 гр), компот Кубаночка черешня в легком сиропе (750 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 26.06.2025 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша молочная пшеничная (101 гр.), чай с молоком (102 гр.); обед (салат из фасоли консервированной с луком (101 гр.), суп Харчо (102 гр.), овощное рагу с мясом (103 гр.), компот из плодов консервированных (102 гр.); полдник (плюшка «Московская» (103 гр.)).

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд на обеде 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: салат из соленых огурцов с луком - 60 гр., суп Свекольник - 200 гр., макаронные изделия - 150 гр., Бефстроганов - 90 гр., кисель витаминизированный «Витошка» - 200 гр.; салат из соленых огурцов с луком - 100 гр., суп Свекольник - 250 гр., макаронные изделия - 150 гр., Бефстроганов - 100 гр., кисель витаминизированный «Витошка» - 200 гр.).

24.06.2025 г. количество воспитанников от 7 до 11 лет составило 20 человек, от 12 лет и старше - 27 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 (обед) составил 1,1 л.

24.06.2025 г. комиссией был проведен опрос воспитанников (18 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что дети школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у воспитанников культуры правильного и здорового питания 17.06.2025 г. в детском оздоровительном лагере прошла квест-игра по станциям «Знатоки здорового питания».

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 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;

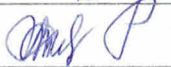
- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. В обеденном зале есть три раковины для умывания, имеется мыло и антисептическое средство для рук.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
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		Е.О. Матвеева
Члены комиссии		В.И. Вотельгина
		О.А. Быличкина
		Л.Г. Дьячкова