

**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; Бадмаева Н.И., медицинский работник; Быличкина О.А., заместитель директора по ВР/ составила настоящий акт о том, что 19.06.2026 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 детей оздоровительного лагеря с дневным пребыванием от 7 до 11 лет и для возрастной группы от 12 лет и старше, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.04.2026 № 01-10/139;

- 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/.

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: варенье персиковое Тульский продукт (630 гр), молоко Брянского молочного комбината (1л), макаронные изделия «Алейка» (5 кг), масло растительное «Злата» (1л), соль йодированная «Экстра» (1 кг), томаты очищенные «Чудесная планета» (830 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 18.06.2026 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (каша молочная «Дружба» (101 гр.), чай с сахаром (101 гр.); обед (салат студенческий (101 гр.), суп куриный (100 гр.), каша гречневая рассыпчатая (101 гр.), азу (101 гр.), компот из смеси с сухофруктами (101 гр.); полдник (шанежка с изюмом (100 гр.), молоко кипяченое (101 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 «Степной» - 60 гр., рассольник Ленинградский - 200 гр., макаронные изделия - 150 гр., куры отварные - 100 гр., компот из кураги - 200 гр., хлеб пшеничный - 100 гр.; возрастная группа от 12 и старше: салат «Степной» - 100 гр., рассольник Ленинградский - 250 гр., макаронные изделия - 180 гр., куры отварные - 100 гр., компот из кураги - 200 гр., хлеб пшеничный - 100 гр.).

19.06.2026 г. количество воспитанников детского оздоровительного лагеря составило 59 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале - 60. Отпуск горячего питания воспитанникам организован по отрядам продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом детского оздоровительного лагеря. За каждым отрядом в столовой закреплены обеденные столы. Перед едой воспитанники 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 1,9 л.

19.06.2026 г. комиссией был проведен опрос воспитанников (20 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что воспитанники питанием удовлетворены.

В целях формирования у воспитанников культуры правильного и здорового питания 16.06.2026 воспитателями была проведена игра по станциям «Олимпиада здоровья».

Выводы:

- в образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками детского оздоровительного лагеря. 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 детского оздоровительного лагеря.

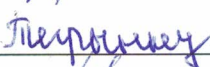
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.

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  О.А. Браташова

Члены комиссии  Д.И. Вуквуна

 С.В. Тегрынкеу

 Н.И. Бадмаева

 О.А. Быличкина