

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; Дьячкова Л.Г., медицинский работник/ составила настоящий акт о том, что 17.05.2024 г. с 12.40 ч до 14.00 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 2023-2024 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 31.08.2023 № 01-10/188;
- 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 (тульский продукт Повидло (630 гр), сахар -песок (10 кг), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт (5 кг), крупа «Ларица» горох (25 кг), масло растительное «Анинское» (1л), молоко 3,2% Эконива (1л) 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 16.05.2024 г. было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.: завтрак (капуста тушеная (101 гр.), биточки по-белорусски (120 гр.), чай с сахаром (102 гр.); обед (салат из моркови с растительным маслом (100 гр.), суп куриный (101 гр.), плов из мяса (102 гр.), кисель (101 гр.); кавардак (101 гр.), компот из плодов шиповника (101 гр.); полдник (оладьи (102 гр.), чай с сахаром (101 гр.); ужин (запеканка картофельная с отварным мясом (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 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 свёклы с чесноком - 60 гр., суп картофельный с мясными фрикадельками – 200 гр., картофельное пюре – 150 гр., тефтели рыбные с соусом – 90 гр., компот из плодов шиповника – 180 гр., хлеб пшеничный – 50 гр.; возрастная группа от 12 и старше: салат из свёклы с чесноком - 100 гр., суп картофельный с мясными фрикадельками – 250 гр., картофельное пюре – 180 гр., тефтели рыбные с соусом – 100 гр., компот из плодов шиповника – 200 гр., хлеб пшеничный – 70 гр.).

17.05.2024 г. количество обучающихся 1-4 классов составило 20 человек, учащихся 5-11 классов - 62 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 обеденного приема пищи составил 2,1 л.

17.05.2024 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-4 классов (5 человек), 5-11 классов (8 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

В целях формирования у обучающихся культуры правильного и здорового питания 14.05.2024 в 1-4 классах прошло внеклассное мероприятие «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;

- 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 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 _____  _____ М.В. Сахабутдинова

Члены комиссии _____  _____ Е.Ю. Тыненкеу

_____  _____ А.С. Наказик

_____  _____ Л.Г. Дьячкова