

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Рыркайпий»
(МБОУ «ЦО с. Рыркайпий»)

АКТ

проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Рыркайпий» от 30.08.2022 г. № 238-од «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 /Еремина Г.Ф., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Передерий Е.А., представитель родительской общественности, член комиссии; Малахов Н.В., представитель родительской общественности, член комиссии, Федосова Ю.П., представитель родительской общественности, член комиссии, Эредженова Л.Л. заместитель директора по учебно-воспитательной работе член комиссия/ составила настоящий акт о том, что 05.10.2022г. с 9.30 до 10:00 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 2022-2023 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 08.08.2022 № 210-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся с 2-11 классы;
- с ежедневные 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 пищевые 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 складе масло сливочное, масло растительное, сыр, яйцо, окорочка куриные, овощи, фрукты. Все продукты имеют сертификаты, просроченных продуктов нет. Условия хранения соответствующие.
- складские помещения чистые, имеются холодильники и морозильные камеры в достаточном количестве. Так же имеется отдельный холодильник для хранения суточных проб готовой продукции. Пробы хранятся в течении двух суток, в стеклянной таре, имеют маркировку с указанием даты забора. В холодильниках есть термометры для контроля за условиями хранения. Вся посуда, столы, разделочные доски для приготовления пищи имеют маркировку: 1, 2, 3 блюдо, сырое мясо, овощи, хлеб, рыба и т.д.

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционного блюда на завтрак для обучающихся от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше. При взвешивании было выявлено, что вес порционного блюда соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в

меню (возрастная группа от 7 до 11 лет: запеканка творожная — 150 гр., яйцо отварное - 40 гр., какао — 200 гр., масло — 10 гр., хлеб пшеничный — 50 гр., яблоко (152 гр.); возрастная группа от 12 и старше: запеканка творожная — 200 гр., яйцо отварное - 40 гр., какао — 200 гр., масло — 10 гр., хлеб пшеничный — 50 гр., яблоко (152 гр.);

05.10.2022 г. количество обучающихся с 2 по 4 класс: составило 14 чел., с 5 по 11 класс: 37 чел.

Количество посадочные мест в обеденном зале — 80. Отпуск горячего питания обучающимся организовал 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.

Персонал столовой обеспечен спецодеждой (халат, головной убор), имеются маски и перчатки.

Объем пищевых отходов после обеденного приема пищи составил 1,5 л.

05.10.2022 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 2-4 классов (8 человек), 5-11 классов (10 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что учащиеся школьным питанием удовлетворены.

Выводы:

- в образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи обучающимися и воспитанниками. Большое внимание уделяется интерьеру **обеденного** зала, сервировке **столов**, освещенности.

- 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) в дистанционной форме итоги настоящей проверки.

4. Классным руководителям и воспитателям интерната продолжать вести обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии _____ Г.Ф. Еремина

Члены комиссии _____ Передерий Е.А.

_____ Малахов Н.В.

_____ Федосова Ю.П.

_____ Эредженова Л.Л.