

**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 11.01.2021 г. № 21 «Об утверждении 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 / председатель: Ткаченко Е.А. учитель начальных классов; Чуркина Е.А. представитель родительской общественности, член комиссии; Ушанева Л. О. учитель истории, член комиссии; Федосова Ю. П. представитель родительской общественности, член комиссии; Еремина Г. Ф., представитель родительской общественности, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 03.12.2021 г. с 12.00 до 12.50 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся и воспитанников.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с перспективным 14-дневным меню для питания по возрастным группам от 7 до 11 лет и от 11 лет и старше на 2021-2022 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 30.08.2021 № 159-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи на пищеблоке;
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание и в групповых помещениях.

Проверены следующие документы:

- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» /заполняется в срок/;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» /заполняется в срок/;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал витаминизации третьих блюд» /заполняется своевременно/;
- «Журнал здоровья сотрудников дошкольного отделения» /ведется надлежащим образом/.

Проверка продуктов питания показала следующее:

Продукты питания, поступающие на пищеблок, имеют сопроводительные документы, сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, подтверждающие их безопасность. Указаны даты изготовления, сроки и условия хранения. Были проверены продукты находящиеся на складе: масло сливочное, масло растительное, печенье, вафли, окорочка куриные, сыр, макаронные изделия. 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. Производится витаминизация третьих блюд - компот аскорбиновой кислотой (витамин С) с 13.30 до 14.00 непосредственно во время обеда обучающихся. Согласно режиму занятий учащихся, обед организован на большой перемене, продолжительностью 20 минут. Обеденный зал - чистый, просторный. Освещение хорошее. Рассчитан на 72 посадочных места. Посадочных мест достаточно. Посуды, столовых приборов - достаточно. Имеются салфетки с

салфетки на столах . На входе в столовую есть 3 раковины для мытья рук . Бесконтактный стерилизатор рук , жидкое мыло. Электросушитель для рук. Перед обедом все учащиеся моют и обрабатывают руки. Так же имеется рециркулятор для дезинфекции воздуха , график проветривания помещений столовой . В обеденном зале проводится влажная уборка после каждого приема пищи. Обеденные столы протираются горячей водой с моющим средством. Весь инвентарь для уборки столовой имеет соответствующую маркировку и хранится отдельно от пищевых продуктов. Персонал столовой обеспечен спецодеждой (халат, головной убор ) имеются маски и перчатки . Во время обеда в столовой присутствуют классные руководители и медицинский работник, которые следят за дисциплиной и личной гигиеной учащихся.

Количество учащихся с 2 по 4 класс: 17, с 5 по 11 класс : 36.

Меню расположено на специальном стенде, заверено директором, соответствует заявленному на 03.12.2021 год. Комиссией было произведено взвешивание блюд обеда : салат из капусты белокочанной с зеленым горошком 107 гр. борщ 256 гр. плов из отварной оленины 254 гр. компот 200 гр. хлеб 102 гр. Вес порций соответствует меню. Раздача блюд производится непосредственно перед обедом. Блюда теплые. Пищевые отходы в объеме примерно 2,4 литров , присутствуют остатки пищи . Так же в ходе проверки был проведен опрос учащихся 4,5,8,10 классов (14 человек ) о вкусовых качествах приготовленных блюд , все дети отметили что удовлетворены школьным питанием .

По итогам проверки комиссией сделан вывод и составлен акт :

- в образовательном учреждении созданы хорошие условия для приготовления пищи и питания учащихся и воспитанников .
- вкусовые качества приготовленных блюд - хорошие .
- продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников.
- по возможности добавить в меню детей свежие фрукты и овощи.

С актом комиссии ознакомлена Госилова Зав. столовой Попова Л.Л.

#### Выводы:

- в МБОУ «ЦО с. Рыркайпий» создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками;
- на входе в пищеблок имеется график раздачи пищи;
- посадочных мест для приема пищи - достаточное количество;
- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

#### Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания воспитанников.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Итоги проверки обсудить на ближайшем родительском собрании.
4. Воспитателям групп проводить с воспитанниками разъяснительную работу о здоровом питании, о важности употребления разнообразных блюд.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Е.А. Ткаченко

Члены комиссии \_\_\_\_\_

Е.А. Чуркина

\_\_\_\_\_

Л.О. Ушанева

\_\_\_\_\_

Ю. П. Федосова

\_\_\_\_\_

Г. Ф. Еремина