

**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 общности, член комиссии; Ушанева Л. О. учитель истории, член комиссии; Федосова Ю. П. представитель родительской общности, член комиссии; Еремина Г. Ф., представитель родительской общности, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 03.02.2022 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)

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 салфетницы 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: 19, с 5 по 11 класс : 49.

Меню расположено на специальном стенде, заверено директором, соответствует заявленному на 03.02.2022 год. Комиссией было произведено взвешивание блюд обеда : томаты в собственном соку 110 гр суп картофельный с крупой 255 гр. Тефтели мясо- крупяные 115 гр. компот 200 гр. хлеб 102 гр. Вес порций соответствует меню. Раздача блюд производится непосредственно перед обедом. Блюда теплые. Пищевые отходы в объеме примерно 1,5 литров , присутствуют остатки пищи . Так же в ходе проверки был проведен опрос учащихся 4,5,8,10 классов (16 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.

С актом комиссии ознакомлена Тимова 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 Ткаченко Е.А. Ткаченко

Члены комиссии Чуркина Е.А. Чуркина
Ушанева Л.О. Ушанева
Федосова Ю. П. Федосова
Еремина Г. Ф. Еремина