

**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 января. 2021 г. № 21 «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся 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 9 ноября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Проверка проводилась в обеденное и послеобеденное время.

Комиссия ознакомлена со следующими документами:

Фактическое 14-дневное меню для питания по возрастным группам от 7 до 11 лет и от 11 лет и старше для интерната, и 10-дневное меню для школы на 2021-2022 учебный год. Данное меню согласовано с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по ГО Эгвекинот. Утверждено приказом руководителя образовательной организации. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Гигиенический журнал сотрудников», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Ведомость контроля за рационом питания». Все журналы и ведомости заполняются регулярно.

Проверка продуктов питания и складских помещений:

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, молоко гущённое, печенье, вафли, окорочка куриные, сыр, крупы. 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)

Обед учащихся проходит в две смены, после 4 урока обедают ученики 1-4 классов (с 12.35 до 13.00). Учащиеся 5-11 классов обедают после 5 урока, в 13.30. Обед разделен на две смены согласно плану учебных мероприятий и расписанию уроков.

Обеденный зал -чистый, просторный. Освещение хорошее. Рассчитан на 76 посадочных мест. Посадочных мест достаточно. Посуды, столовых приборов - достаточно. Имеются подставки с салфетками на столах. На входе в столовую есть 3 раковины для мытья рук. Жидкое мыло с дозаторами. Дозатор с антисептиком, для обработки и дезинфекции рук .3 электро-полотенца для просушивания рук. Перед обедом все учащиеся моют и

обрабатывают руки. Гигиенических средств достаточно для всех учащихся. Так же имеется рециркулятор для дезинфекции воздуха, график проветривания помещений столовой. В обеденном зале проводится влажная уборка после каждого приема пищи. 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 1 по 4 класс: 26, с 5 по 11 класс: 45.

Меню расположено на специальном стенде, заверено директором, соответствует заявленному на 9 ноября 2021 года. Имеется контрольное блюдо обеда. Раздача блюд производится непосредственно перед обедом. Блюда теплые. Пищевые отходы в объёме примерно 2,1 литров, присутствуют остатки пищи. Так же в ходе проверки был проведен опрос учащихся 2,5,8,10 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.
- по возможности добавить в меню детей свежие фрукты.

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

Председатель комиссии Ткаченко Е.А. Ткаченко

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