

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 30.08.2023 г. № 225-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 / Федосова Ю.П., представитель родительской общественности, председатель комиссии; Малахов Н.В., представитель родительской общественности, член комиссии; Кайно Д.В., представитель родительской общественности, член комиссии; Шкаровский В.Н., представитель родительской общественности, член комиссии, Эрендженова Л.Л. заместитель директора по учебно-воспитательной работе член комиссия/ составила настоящий акт о том, что 05.03.2024г. с 13.00 до 13:40 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 17.08.2023 № 192-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся 1-10 классов;
- 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 ежедневно/;
- «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 масло сливочное, масло растительное, сыр, окорочка куриные, макаронные изделия, 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 48 часов, 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 обед 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: икра свекольная - 60 гр., суп картофельный с гречневой крупой - 250 гр., оладьи из печени - 100 гр., пюре картофельное - 150 гр., хлеб пшеничный — 50 гр., напиток из шиповника - 200 гр; возрастная группа от 12 и старше: икра свекольная - 100 гр., суп картофельный с гречневой крупой - 250 гр., оладьи из печени - 100 гр., пюре картофельное - 180 гр., хлеб пшеничный — 80 гр., напиток из шиповника - 200 гр; 05.03.2024 г. количество обучающихся с 1 по 4 класс: составило 23 чел., с 5 по 10 класс: 33 чел.

Количество посадочные мест в обеденном зале — 80. 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.

Персонал столовой обеспечен спецодеждой (халат, головной убор), раздача блюд производится поваром, в маске и перчатках.

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

05.03.2024 г. комиссией был проведен опрос обучающихся 1-4 классов (5 человек), 5-10 классов (6 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;

- на завтрак и обеде присутствует медицинский работник;

- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

В обеденном зале есть три раковины для мытья рук и две сушилки для рук, имеется жидкое 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, воспитателям интерната и медицинской сестре продолжать вести с обучающимися разъяснительную работу о здоровом и правильном питании.

Председатель комиссии Федосова Ю.П. Федосова Ю.П.

Члены комиссии Малахов Н.В. Малахов Н.В.

Кайно Д.В. Кайно Д.В.

Шкаровский В.Н. Шкаровский В.Н.

Эрендженова Л.Л. Эрендженова Л.Л.