

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

Акт

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

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 10.01.2022 № 01-05/11 «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 комиссии Астраханцева В.А, представитель родительской общественности Утыха И.Н., член комиссии/ Тынакергина С.С., составила настоящий акт о том, что 10.11.2022 г. с 09.00 по 10.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

с примерным 10-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2022-2023 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации 10.08.2022 №01-05/114-од;

- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся с 1 по 9 классы;
- с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Проверены следующие документы:

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- 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 (молоко, крупы, масло, соки) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продукты не просрочены.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 10.11.2022 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (рисовый пудинг 100гр., чай с молоком и сахаром 100гр.)

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 7 до 11. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (рисовый пудинг 150гр., чай с молоком и сахаром 200гр хлеб 50гр., масло 15 гр.). Осуществляется витаминизация третьих блюд.

10.11.2022 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 6 человек, от 12 и старше 13 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 47. 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, организовано дежурство учителей по столовой в соответствии с графиком. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует нормам. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Салфетки имеются на всех обеденных столах. Сотрудники столовой в униформе.

С обучающимися с начальных классов классный руководитель провел беседу на тему «Здоровое питание школьников».

Объем пищевых отходов составил около 0,3 л.

Выводы:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Об итогах проверки уведомить родителей.
4. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой.

Председатель комиссии _____ Астраханцева В.А.

Член комиссии: _____ Тынакергина С.С.

Представитель родительской общественности:

_____ Утыхпа И.Н.

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

Акт

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

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 10.01.2022 № 01-05/11 «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 комиссии Астраханцева В.А, представитель родительской общественности Утыхпа И.Н., член комиссии/ Тынакергина С.С., составила настоящий акт о том, что 21.11.2022 г. с 12.30 по 13.30 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

с примерным 10-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2022-2023 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации 10.08.2022 №01-05/114-од;

- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся с 1 по 9 классы;
- с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Проверены следующие документы:

- «Журнал бракеража готовой продукции»- ежедневно;
- «Журнал бракеража скоропортящейся продукции»- ежедневно;
- «Журнал учета температурного режима»- ежедневно;
- «Гигиенический журнал сотрудников» - ежедневно;
- «Ведомость контроля за рационом питания»- ежедневно;
- «Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях»- ежедневно;
- «График смены кипяченой воды»- 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 (молоко, крупы, масло, соки) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продукты не просрочены.

- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 21.11.2022 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (Запеканка мясная 100гр., чай с сахаром

100гр., суп с крупой гречка 100гр., рис отварной 100гр., котлета мясная 100гр., салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком 100 гр. компот 100 гр.) Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 12 и старше. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком 100гр., суп с крупой гречка 250гр., рис отварной 180гр., котлета мясная 120гр, компот 200гр., хлеб 100гр). Осуществляется витаминизация третьих блюд.

21.11.2022 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 8 человек, от 12 и старше 13 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 47. 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, организовано дежурство учителей по столовой в соответствии с графиком. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует нормам. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Салфетки имеются на всех обеденных столах. Сотрудники столовой в униформе.

С обучающимися с начальных классов классный руководитель провел беседу на тему « Витамин и их польза».


Объем пищевых отходов составил около 0,7 л.


Выводы:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.


Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Об итогах проверки уведомить родителей.
4. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой.

Председатель комиссии  Астраханцева В.А

Член комиссии:  Тынакергина С.С.

Представитель родительской общественности:

 Утыкпа И.Н.