

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

**Акт
проверки питания в дошкольной группе общественной комиссией по контролю за
организацией и качеством питания.**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 11.01.2021 № 01-05/07-1 «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: Тюлюпа Ю.Н., представитель родительской общественности Астраханцева В.А, член комиссии/ Турицина В.Г., Утыхпа В.В. составила настоящий акт о том, что 11.02.2022 г. с 12.30 по 13.30 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с перспективным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2021-2022 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 01.09.2021 №01-05/95-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи в столовой.
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание.

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) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (морковь, картошка, лук; молоко) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки сроков и условий хранения молочных продуктов.

- 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 11.02.2022 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (суп картофельный с макаронными изделиями 100гр., курица отварная 100гр., рис отварной 100гр., компот 100гр.). Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню.

Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей от 1 до 3. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявлен ои в меню (каша пшеничная 150гр, чай сахаром 150гр., хлеб пшеничный 30гр., масло сливочное 10гр., суп картофельный с макаронными изделиями 150гр., курица отварная 60гр., рис отварной 100гр., компот 150гр., соус молочный 20гр., хлеб пшеничный 40гр.).

11.02.2022 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 три человека, с 3 до 5 девять человек. Количество посадочных мест – 47. Перед едой у воспитанников соблюдаются культурно-гигиенические навыки.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное. В наличии имеются салфетки, у детей раннего возраста клеёнчатые нагрудники. Воспитатели группы большое внимание уделяют сервировке стола и правильному приему пищи. Повар, кухонный рабочий, младший воспитатель, имеют униформу, работают в масках и перчатках.

11.02.2022 года в разновозрастной дошкольной группе воспитатель провел дидактическую игру «Гигиена всем полезна».

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,2 л.

Выводы:

- в дошкольной группе создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками.

- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;

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

-воспитатели контролируют, чтобы воспитанники перед приемом пищи мыли руки с мылом.

Рекомендации:

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

Председатель комиссии  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии  Турицина В.Г

 Астраханцева В.А

 Утыкпа В.В.

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

**Акт
проверки питания в дошкольной группе общественной комиссией по контролю за
организацией и качеством питания.**

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 11.01.2021 № 01-05/07-1 «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: Тюлюпа Ю.Н., представитель родительской общественности Астраханцева В.А., член комиссии/ Турицина В.Г., Утыхпа В.В. составила настоящий акт о том, что 02.02.2022 г. с 09.00 по 10.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с перспективным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2021-2022 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 01.09.2021 №01-05/95-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи в столовой.
- с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание.

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) 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 молочных продуктов.

-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 02.02.2022 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (каша молочная дружба 100гр., чай с сахаром 100гр.). Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных

блюд для детей от 3 до 7 лет. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (каша молочная дружба 200гр., чай с сахаром 200гр., хлеб пшеничный 30гр., масло сливочное 10гр.)

02.02.2022 г. количество питающихся детей составило от 1 до 2 четыре человека, от 3 до 7 девять человек. Количество посадочных мест – 47. Перед едой у воспитанников соблюдаются культурно-гигиенические навыки.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное. В наличии имеются салфетки, у детей раннего возраста клеёнчатые нагрудники. Воспитатели группы большое внимание уделяют сервировке стола и правильному приему пищи. Повар, кухонный рабочий, младший воспитатель, имеют униформу, работают в масках и перчатках.

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,3 л.

Выводы:

- в дошкольной группе создаются благоприятные условия для приема пищи воспитанниками.
- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;
- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.
- у воспитанников дошкольной разновозрастной группы, соблюдаются культурно – гигиенические навыки.


Рекомендации:

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

Председатель комиссии  Тюлюпа Ю.Н.

Члены комиссии  Турицина В.Г

 Астраханцева В.А

 Утыкпа В.В.