

**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 01.09.2023 г. № 01-05/146-од «О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников». Общественная комиссия в составе: председатель комиссии – Анкана И.Н., член комиссии - Тынакергина С.С., представители родительской общественности – Ателькун В.В., составила настоящий акт о том, что 11.03.2024 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 2023-2024 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 22.08.2023 №01-05/110-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 (какао-порошок, томатная паста, масло, окорочка куриные) 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 11.03.2024 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (каша молочная пшенная 100 гр., 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

