

**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 02.09.2024 г. № 01-05/193-од «О внесении изменений в состав 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 – Акимиев А.А., составила настоящий акт о том, что 06.05.2025 г. с 09.00 по 10.00 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

с примерным 10-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2024-2025 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации 14.08.2024 № 01-05/166-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, мясо) 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 26.05.2025 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (суфле из отварной курицы 100 гр., картофель отварной с маслом 100 гр., чай с молоком и сахаром 100 гр.) 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 (суфле из отварной курицы 100 гр., картофель отварной с маслом 150 гр., чай с молоком и сахаром 200 гр., хлеб 50 гр., масло 15 гр.). Осуществляется витаминизация третьих блюд.

26.05.2025 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 9 человек, от 12 и старше 10 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 «Правила поведения в школьной столовой».

Объем пищевых отходов составил около 0,350 л.

Проведена проверка складского помещения в целях контроля срока годности продуктов питания для обучающихся в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль».

В ходе проверки установлено следующее.

С поставщиками продуктов заключены договоры. Продукты питания поступают на склад с документами, подтверждающими их качество и безопасность. Поступающие продукты проверяет кладовщик. Организован и осуществляется бракераж сырой продукции, о чем делается запись в специальном журнале, также ведется журнал контроля влажности и температуры в складском помещении. В холодильниках имеются термометры для контроля температурного режима хранения продуктов. На складе отсутствуют продукты, не имеющие сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признакам порчи. Сроки хранения соблюдаются.

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  Анкана И.Н.

Член комиссии:  Тынакгергина С.С.

Представитель родительской общественности:

 Тюлюпа Ю.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 02.09.2024 г. № 01-05/193-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 - Тынакерегина С.С., представители родительской общественности – Акимиев А.А., составила настоящий акт о том, что 23.05.2025 г. с 12.30 по 13.30 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

с примерным 10-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2024-2025 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации 14.08.2024 № 01-05/166-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 23.05.2025 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (каша молочная манная 100 гр., чай с сахаром 100 гр., суп картофельный с макаронами 100 гр., картофельное пюре 100 гр., курица тушеная в соусе с томатом 100 гр., салат из капусты и моркови 100 гр. кисель из

джема 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 из капусты и моркови 100гр., суп картофельный с макаронами 250 гр., картофельное пюре 180 гр., курица тушенная в соусе с томатом 120 гр., кисель из джема 200 гр., хлеб 100 гр.). Осуществляется витаминизация третьих блюд.

23.05.2025 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 9 человек, от 12 и старше 10 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 классный руководитель провел беседу на тему: «Режим питания. Правила поведения за столом».

Объем пищевых отходов составил около 0,750 л.

Проведена проверка складского помещения в целях контроля срока годности продуктов питания для обучающихся в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль».

В ходе проверки установлено следующее.

С поставщиками продуктов заключены договоры. Продукты питания поступают на склад с документами, подтверждающими их качество и безопасность. Поступающие продукты проверяет кладовщик. Организован и осуществляется бракераж сырой продукции, о чем делается запись в специальном журнале, также ведется журнал контроля влажности и температуры в складском помещении. В холодильниках имеются термометры для контроля температурного режима хранения продуктов. На складе отсутствуют продукты, не имеющие сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признакам порчи. Сроки хранения соблюдаются.

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  Анкана И.Н.

Член комиссии:  Тынакергина С.С.

Представитель родительской общественности:

 Тюлюпа Ю.Н.