

**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 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 - Тынакергина С.С., представители родительской общественности – Ателькун В.В., составила настоящий акт о том, что 11.11.2024 г. с 09.00 по 10.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с примерным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2024-2025 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 30.08.2024 № 01-05/178-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, молоко сухое, яичный порошок, сухофрукты) 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 11.11.2024 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (каша молочная геркулесовая 100 гр., какао с молоком сгущенным 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 геркулесовая 180 гр., какао с молоком сгущенным 180 гр., хлеб 30 гр., масло 10 гр.).

11.11.2024 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 два человека, от 3 до 7 пять 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 0,350 л.

Проведена проверка складского помещения в целях контроля срока годности продуктов питания для воспитанников дошкольной группы 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:

- 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.

Председатель комиссии: Анкана И.Н.

Члены комиссии: Тынакергина С.С.

Представитель родительской общности:

Ателькун 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 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 - Тынакгергина С.С., представители родительской общественности – Ателькун В.В., составила настоящий акт о том, что 22.11.2024 г. с 12.00 по 13.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с примерным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2024-2025 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 30.08.2024 № 01-05/178-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, картофель, 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 22.11.2024 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (каша молочная манная 100 гр., чай с сахаром 100гр., суп картофельный с макаронами 100 гр., картофельное пюре 100 гр., курица тушенная в соусе с томатом 100 гр., компот из сухофруктов 100 гр.) 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, заявленной в меню (суп картофельный с макаронами 150 гр., картофельное пюре 110 гр., курица тушенная в соусе с томатом 60 гр., компот из сухофруктов 150 гр. хлеб 40 гр.).

22.11.2024 г. количество питающихся детей составило от 1 до 3 - 2 человека, с 3 до 7 - 5 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.

22.11.2024 года в разновозрастной дошкольной группе воспитатель провел беседу на тему: «Витамины, полезные продукты и здоровый организм».

Объем пищевых отходов пищи составил около 0,300 л.

Проведена проверка складского помещения в целях контроля срока годности продуктов питания для воспитанников дошкольной группы 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:

- 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.

Председатель комиссии: Анкана И.Н.

Члены комиссии: Тынакергина С.С.

Представитель родительской общественности:

Ателькун В.В.