

**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 01.09.2021 № 01-05/95-1 «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. составил настоящий акт о том, что 11.02.2022 г. с 12.30 до 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 2021-2022 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 01.09.2021 №01-05/65-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся с 1 по 8 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 (морковь, картошка, лук; молоко), 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 11.02.2022 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (суп картофельный с макаронными





