

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа – интернат поселка Эгвекинот»
(МБОУ «Ш-И поселка Эгвекинот»)**

05 декабря 2020 года

п. Эгвекинот

Акт

проверки школьной столовой в МБОУ «Ш-И поселка Эгвекинот» комиссией по контролю
за организацией и качеством питания

На основании приказа МБОУ «Ш-И поселка Эгвекинот» от 31.08.2020 г. № 78-ОД «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «Ш-И поселка Эгвекинот» в 2020/2021 учебном году» и согласно плана работы комиссия /Елизарова И.В., социальный педагог, председатель комиссии, Прудникова С.В., зам. директора по УВР, член комиссии, Дайнзанова Н.В., воспитатель, член комиссии/ составила настоящий акт о том, что 05.12.2020 года с 9.45 до 10.15 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся, воспитанников.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения о названиях и объемах кулинарных блюд.

Проверены следующие документы:

- Журнал брокеража готовой продукции.
- Журнал отбора проб на пищеблоке.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Ведомость контроля за рационом питания.
- Журнал учета температурного режима.
- Журнал санитарного состояния пищеблока.

Все документы заполняются в полном объеме, в срок и в соответствии с требованиями.

Проверка складских помещений показала:

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, сопровождаются необходимыми документами (сертификатами, ветеринарными справками, удостоверениями качества) с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (мясо говядина, рыба минтай, овощи: капуста, свекла, чеснок, лук, фрукты: яблоки, груши, йогурт «Нежный», кондитерские изделия: пряники, печенье) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продуктов с истекшим сроком годности нет

- продукты хранятся на специальных стеллажах, при хранении обеспечивается принцип «товарного соседства».

- складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

-хранение скоропортящихся продуктов и мясной продукции осуществляется в холодильниках и морозильных ларях, которые имеют соответствующую маркировку.

Проверка качества и нормы раздачи готовой продукции показала:

Все работники столовой (повар, кухонная рабочая) в униформе, защитных маске и перчатках.

В холодильнике имеется наличие суточных проб от каждой партии приготовленных блюд

05.12.2020 года количество питающихся в столовой – 35 человек.

Отпуск горячих блюд организован на переменах, в течении 20 минут. Распределено дежурство по столовой. Перед едой учащиеся моют руки и обрабатывают их антисептическим средством.

На момент проверки блюда были доведены до готовности. Готовая продукция была оценена по внешнему виду, запаху, цвету, консистенции. В бракеражном журнале внесена запись о допуске блюд и напитка к выдаче. Комиссия также установила, что запрет на повторный разогрев блюд соблюдается. Пищевых продуктов, запрещенных в питании детей нет.

Комиссией установлено, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Было проведено контрольное взвешивание готовых к выдаче порционных блюд: каша молочная, рисовая с вареньем 205 г, масло сливочное 15 г, хлеб пшеничный 80г, чай с сахаром 201г. Объем отходов после приема завтрака составил – 1,3 л.

Выводы:

1. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил и норм по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.

2. Замечаний к санитарному состоянию пищеблока и обеденного зала нет.

3. В обеденном зале имеется утвержденное меню, которое соблюдается в полном объеме.

4. Классы проходят в столовую в сопровождении педагога, который контролирует, чтобы учащиеся своевременно и правильно обрабатывали руки перед едой.

5. Производственные и складские помещения содержатся в порядке и чистоте.

6. В обеденном зале имеются три раковины, мыло, антисептическое средство, автоматические сушилки для рук.

Председатель комиссии:

Елизарова И.В. И.В. Елизарова

Члены комиссии:

Прудникова С.В. С.В. Прудникова

Дайнзанова Н.В. Н.В. Дайнзанова