

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

22 января 2021 года

п. Эгвекино

Акт

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

На основании приказа МБОУ «Ш-И поселка Эгвекино» от 31.08.2020 г. № 78-ОД «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «Ш-И поселка Эгвекино» в 2020/2021 учебном году», приказа от 10.09.2020 года № 83-ОД «О создании мобильной группы общественного контроля организации и качества питания в 2020/2021 учебном году», согласно плана работы комиссия /Елизарова И.В., социальный педагог, председатель комиссии, Прудникова С.В., зам. директора по УВР, член комиссии, Резникова Л.П., учитель, член комиссии, Эттыринтына Клавдия Ивановна, член мобильной группы от родительской общественности/ составила настоящий акт о том, что 22.01.2021 года с 12.50 до 13.20 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся, воспитанников.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с ежедневной меню-раскладкой;
- 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.
- 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, курица «Петруха», овощи: картофель, лук, морковь, фрукты: яблоки, йогурт питьевой, кондитерские изделия: пряники сырцовые, вафли «Южанка») имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продуктов с истекшим сроком годности нет

-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 и оборудованы термометрами. Холодильники и морозильные лари чистые.

-в складских помещениях чисто и аккуратно, уборка проводится ежедневно, согласно графика, уборочный инвентарь маркирован.

Проверка санитарного состояния пищеблока и обеденного зала:

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

22.01.2021 года количество питающихся в столовой – 35 человек.

Санитарное содержание обеденного зала, горячего цеха, моечной, цеха сырой продукции в удовлетворительном состоянии: цеха чистые, посуда маркирована в соответствии с назначением, средств для обработки и мытья посуды в достаточном количестве, моечные емкости обрабатываются своевременно.

За каждым классом закреплены определенные столы. Учащиеся перед началом приема пищи моют руки и обрабатывают антисептическим средством.

Проверка качества и нормы раздачи готовой продукции показала:

В холодильнике имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

На момент проверки блюда были доведены до готовности. Готовая продукция была оценена по внешнему виду, запаху, цвету, консистенции. В бракеражный журнал, медицинской сестрой, 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: суп на курином бульоне с макаронными изделиями 295 г., рис отварной -176 г., биточки паровые 104 г., горошек зеленый, консервированный с луком – 50 г., компот из сухофруктов – 200 г., хлеб пшеничный 100 г. Объем отходов после приема обеда составил – 2,4 л.

Представителем родительской общественности оценены приготовленные блюда по внешнему виду, запаху и вкусовым качествам.

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. Производственные и складские помещения содержатся в порядке и чистоте.

5. При взвешивании контрольных блюд установлено соответствие с весом, указанным в меню-раскладке.

6. При оценке качества и вкуса приготовленных блюд установлено, что они соответствуют нормам.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников.

2. Результаты проверки разместить на сайте образовательной организации.

Председатель комиссии:

Елизарова И.В. И.В. Елизарова

Члены комиссии:

Прудникова С.В. С.В. Прудникова

Резникова Л.П. Л.П. Резникова

Представитель родительской общественности

Этыринтына К.И. К.И. Этыринтына