

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

28 сентября 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», согласно плана работы комиссия /Елизарова И.В., социальный педагог, председатель комиссии, Перепелкина Г.А., зам. директора по УВР, член комиссии, Дайнзанова Н.В., воспитатель, член комиссии Коробовский Виктор Владимирович, член мобильной группы от родительской общественности/ составила настоящий акт о том, что 28.09.2021 года с 12.45 до 13.20 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся, воспитанников, соблюдение сроков и условий хранения, своевременное использование продуктов.

В ходе проверки комиссия проверила следующие документы:

- ежедневное меню-раскладка;
- ежедневное меню в обеденном зале;
- журнал отбора проб на пищеблоке;
- журнал брокеража готовой кулинарной продукции;

Проверка качества и нормы выдачи готовой продукции показала:

28.09.2021 года количество питающихся в столовой – 30 человек.

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

На момент проверки в бракеражный журнал, медицинской сестрой внесена запись о допуске блюд и напитка к выдаче. В холодильнике находились взятые суточные пробы (завтрак) в емкостях с соответствующей маркировкой: каша молочная ячневая- 245г., чай с лимоном – 204 г., йогурт - 80 г., Пробы хранятся в отдельном холодильнике, имеют соответствующую маркировку. Температурный режим в холодильнике соблюдается.

Было проведено контрольное взвешивание готовых к выдаче порционных блюд: суп из рыбных консервов – 256 г., запеканка из картофеля с мясом, политая маслом – 253г., кукуруза консервированная – 78 г., компот из свежемороженой клубники– 198г.

На момент проверки блюда были доведены до готовности. Готовая продукция была оценена по внешнему виду, запаху, цвету, консистенции. Комиссия также установила, что запрет на повторный разогрев блюд соблюдается. Пищевых продуктов, запрещенных в питании детей нет.

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

Комиссией установлено, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню.

Соблюдение сроков и условий хранения, своевременное использование молочных продуктов.

Комиссией были просмотрены заявки на получение продукции (молочные продукты, фрукты, овощи, яйцо куриное, кондитерские изделия). Продукция получается в достаточном количестве и расходуется в указанные сроки. В столовой и складском помещении имеются холодильники для хранения молочной продукции, холодильные лари

для хранения мяса и заморозки (овощи, ягоды). Температурный режим в холодильниках соблюдается, в наличии термометры.

На момент проверки в холодильнике горячего цеха: масло сливочное, кефир в пакетах. Холодильник маркирован, товарное соседство соблюдается. Масло сливочное хранится в закрытом контейнере.

На выборочно проверенные продукты со склада (пряник сырцовый, сок «Добрый», йогурт "Эрмигурт», вафли «Артек», зеленый горошек «Дядя Ваня) имеются сертификаты, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продуктов с истекшим сроком годности нет.

Выводы:

1. Комиссией установлено, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню.

2. Работники столовой соблюдают требования по норме отбора суточных проб. Пробы хранятся в соответствии с требованиями.

3. Продукция получается в достаточном количестве и расходуется в соответствии со сроками.

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

5. Выборочно проверенные продукты имеют сертификаты, подтверждающие их безопасность.


Рекомендации:

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

2. Результаты проверки разместить на сайте образовательной организации.

3. Разместить в социальных сетях и на сайте школы фото готовых блюд.

Председатель комиссии:

Елизарова И.В. 

Члены комиссии:

Перепелкина Г.А. 

Коробовский В.В. 

Дайнзанова Н.В. 