

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

31 января 2022 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 31.08.2021 г. № 78-ОД «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «Ш-И поселка Эгвекинот» в 2021/2022 учебном году», приказа от 10.09.2021 года № 83-ОД «О создании мобильной группы общественного контроля организации и качества питания в 2021/2022 учебном году», согласно плана работы комиссия /Елизарова И.В., социальный педагог, председатель комиссии, Перепелкина Г.А., зам. директора по УВР, член комиссии, Резникова Л.П., учитель, член комиссии, Омрият Марина Николаевна, член мобильной группы от родительской общественности/ составила настоящий акт о том, что 31.01.2022 года с 18.25 до 19.15 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся, воспитанников, контроль санитарного состояния пищеблока.

**В ходе проверки комиссии были предоставлены документы:**

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

**Проверка санитарного состояния пищеблока, обеденного зала, посуды, инвентаря, оборудования.**

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

Санитарное состояние обеденного зала в удовлетворительном состоянии. Раковины для умывания чистые, автоматические сушилки в рабочем состоянии, средства для обработки рук находятся в дозаторах, в достаточном количестве.

Санитарное содержание горячего цеха, моечной и цеха сырой продукции в удовлетворительном состоянии. Пищеблок обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами. Членами комиссии проверена столовая посуда на наличие сколов, трещин. Средств для обработки и мытья посуды, инвентаря в достаточном количестве, моечные емкости обрабатываются своевременно. Емкости для обработки кухонной и столовой посуды разделены.

В моечной в наличии инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов моющих и дезинфицирующих средств.

Журнал санитарного состояния пищеблока заполняется своевременно, уборка помещений пищеблока проводится ежедневно.

**Проверка качества и нормы раздачи готовой продукции показала:**

31.01.2022 года количество питающихся в столовой – 30 человек. На момент проверки (ужин) блюда были доведены до готовности. Готовая продукция была оценена членами комиссии по внешнему виду, запаху, цвету, консистенции. В бракеражный журнал, медицинской сестрой, внесена запись о допуске блюд и напитка к выдаче.

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

В ходе проверки были отобраны суточные пробы в емкости с соответствующей маркировкой: Окорочка запеченные –98 г., картофель и овощи, тушенные в соусе – 158 г, огурец свежий порционно (замена огурец консервированный порционно) – 80 г, чай с мятой – 198 г.

Пробы подписаны и хранятся в отдельном холодильнике. Имеется в наличие суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Температурный режим в холодильнике соблюдается.

Представителем родительской общественности оценены приготовленные блюда по внешнему виду, запаху и вкусовым качествам. Отмечено, что блюда вкусно приготовлены, специи добавлены в правильной пропорции.

Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи.

Комиссией опрошены учащиеся, питающиеся в столовой, на предмет оценки качества и разнообразия питания.

#### **Проверка организация питания обучающихся**

Столы в столовой красиво сервированы: салфетки, тарелки одинаковые, специальные корзины для хлеба, отдельные тарелки для салата и др. В столовой организовано дежурство. Дежурные перед приходом обрабатывают руки, одевают спец. одежду. Обучающиеся рассажены по классам, за столом-3-4 человека. Порции соответствуют указанным в меню нормам. Перед началом ужина педагоги следят за тем, чтобы все дети помыли и высушили руки, после приема пищи сполоснули руки, прополоскали зубы.

#### **Выводы:**

1. Замечаний к санитарному состоянию пищеблока, обеденного зала нет.
2. Комиссией установлено, что работники столовой соблюдаются требования по режиму мытья кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов, применяют моющие и дезинфекционные средства в соответствии с инструкциями.
3. Столовая посуда в удовлетворительном состоянии: одинаковая, чистая, без сколов.
4. В обеденном зале имеется утвержденное меню, которое соблюдается в полном объеме.
5. Суточные пробы отбираются в полном объеме, в соответствие с весом, указанным в меню-раскладке.
6. При оценке качества и вкуса приготовленных блюд установлено, что они соответствуют нормам. Количество отходов 0,98 л.
7. Созданы условия для соблюдения санитарно-гигиенических правил всеми участниками образовательного процесса.

#### **Рекомендации:**

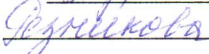
- 1.Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников.
- 2.Результаты проверки разместить на сайте образовательной организации.

Председатель комиссии:

Елизарова И.В. 

Члены комиссии:

Перепелкина Г.А. 

Резникова Л.П. 

Представитель родительской общественности

Омрият М.Н. 