

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа – интернат поселка Эгвекино»**

28 марта 2022 года

ГО Эгвекино

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

На основании приказа МБОУ «Ш-И поселка Эгвекино» от 31.08.2022 года №108-ОД «О создании комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Ш-И поселка Эгвекино в 2021-2022 учебном году» согласно плана работы комиссия /Швыркова Т.М. председатель комиссии, Перепелкина Г.А., учитель, член комиссии, Елизарова И.В., социальный педагог, член комиссии, Омрият М.Н. член комиссии от родительской общественности, / составила составили настоящий акт о том, что 28.03.2022 года в 12 часов 55 минут была проведена проверка санитарного состояния пищеблока, организации и качества питания обучающихся, воспитанников.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- ежедневным меню раскладкой, технологическими картами
- ежедневным меню в обеденном зале Меню утверждено руководителем, содержит перечень блюд на день проверки, объемы блюд для категорий учащихся с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше.
- с журналом отбора проб. Членами комиссии отмечено разнообразие блюд меню и соответствие его требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Вся документация заполняется в срок, в соответствии с требованиями.

Проверка санитарного состояния пищеблока, обеденного зала показала:

- все работники столовой (повар, кухонная рабочая) находятся на рабочем месте в униформе, перчатках, маске.
- кухонный инвентарь и посуда имеют соответствующую маркировку, исключена возможность контакта пищевого сырья и готовой продукции;
- в наличии инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих средств;
- соблюдаются требования к режиму мытья посуды и инвентаря;
- поступившие продукты хранятся на специальных стеллажах;
- замечаний к санитарному состоянию морозильных ларей и холодильников для хранения скоропортящейся продукции нет;
- обеденный зал чистый, уборочный инвентарь маркирован.

Проверка качества и нормы раздачи готовой продукции показала:

28.03.2022 года количество питающихся в столовой – 33 человека: от 7 до 11 лет – 7 человек, от 12 лет и старше – 26 человек. Дежурные перед приходом обрабатывают руки, одевают спец. одежду. Комиссией установлено, что фактический рацион питания на дату проверки соответствует меню. При контрольном взвешивании порций было выявлено, что они соответствуют заявленному в меню-раскладке объему.

На момент проверки (завтрак) блюда были доведены до готовности, запрет на разогрев блюд соблюдается. В бракеражный журнал, медицинской сестрой, внесена запись о допуске блюд и напитка к выдаче. Хлеб нарезан и хранится в специально маркированной посуде. В холодильнике в наличии суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Пищевых продуктов, запрещенных к использованию в питании детей нет.

Было проведено контрольное взвешивание блюд: (возрастная группа от 12 лет и старше) суп с клецками 254 г, тефтели мясные 250 г, салат из свежей капусты 103 г, компот из сухофруктов 198 г, хлеб пшеничный 75 г, хлеб ржаной 60 г (возрастная группа от 7 до 11 лет)

суп с клецками 203 г, тефтели мясные 220г, салат из свежей капусты 105 г, компот из сухофруктов 180 г, хлеб пшеничный 60 г, хлеб ржаной 50 г.

Представителем родительской общественности оценены приготовленные блюда по внешнему виду, запаху и вкусовым качествам. Отмечено, что блюда вкусно приготовлены.

Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи, что составило 2,1 л.

В целях пропаганды здорового питания, развития умений и навыков приготовления здоровой и вкусной пищи в школе работает клуб любителей готовить «Хозяюшка». В марте в школе прошло общешкольное мероприятие «Адская кухня», на котором воспитанники учились готовить винегрет.

С 23.03. по 25.03 в школе было проведено анкетирование воспитанников по вопросам организации и качества питания. Члены комиссии ознакомились с результатами опроса.

Выводы:

1. Замечаний к санитарному состоянию пищеблока, обеденного зала нет.
2. В обеденном зале имеется утвержденное меню, которое соблюдается в полном объеме.
3. Суточные пробы отбираются в полном объеме, в соответствии с весом, указанным в меню-раскладке. Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме.
4. Созданы условия для соблюдения санитарно-гигиенических правил всеми участниками образовательного процесса.
5. Анкетирование показало, что учащиеся удовлетворены качеством питания.

Рекомендации:

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

Председатель комиссии:

Швыркова Т.М. _____

Члены комиссии:

Елизарова И.В. _____

Перепелкина Г.А. _____

Представитель родительской общественности

Омрият М.Н. _____