

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

26 апреля 2022 года

ГО Эгвекинот

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

На основании приказа МБОУ «Ш-И поселка Эгвекинот» от 31.08.2022 года №108-ОД «О создании комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Ш-И поселка Эгвекинот в 2021-2022 учебном году» согласно плана работы комиссия / Перепелкина Г.А., и.о. директора член комиссии, Елизарова И.В., социальный педагог, член комиссии, Омрият М.Н. член комиссии от родительской общественности, / составила настоящий акт о том, что 26.04.2022 года в 12 часов 30 минут была проведена проверка , организации и качества питания обучающихся, воспитанников.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

1. Ежедневным меню раскладкой, технологическими картами.
2. Ежедневным меню в обеденном зале.
3. Журналом отбора проб.
4. Заявками на получение свежей молочной продукции (на неделю).

Вся документация заполняется в срок, в соответствии с требованиями. Меню в зале утверждено руководителем, содержит перечень блюд на день проверки, объемы блюд для категорий учащихся с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше.

Соблюдение сроков и условий хранения, своевременное использование молочных продуктов.

Молочная продукция приобретается ежедневно в ООО «Норд», и расходуется в день приобретения: молочный напиток 3,2%, кефир 3,2%, сметана 20%, творог 9%. На день проверки в меню-раскладке значились следующие молочные продукты: молоко, масло сливочное, сметана. В холодильнике горячего цеха для хранения молочной продукции: масло сливочное, молочный напиток 3,2% в пакетах, сметана 20% в п/стаканах. Холодильник маркирован, товарное соседство соблюдается. Масло сливочное хранится в закрытом контейнере. Количество продукции соответствует меню раскладке, дата изготовления 25.04.2022 года.

В складском помещении в наличии маркированный холодильник для молочных продуктов. В холодильнике хранится сливочное масло и сыр. Температурный режим соблюдается, тетрадь учета температуры в холодильниках ведется ежедневно. Выборочно проверенные продукты со склада (масло сливочное 72,5 %, сыр «Голландский» 45%) имеют сертификаты, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продуктов с истекшим сроком годности нет.

Проверка качества и нормы раздачи готовой продукции показала:

26.04.2022 года количество питающихся в столовой – 31 человека: от 7 до 11 лет – 7 человек, от 12 лет и старше – 24 человек. Столы в столовой сервированы: салфетки, тарелки одинаковые, специальные корзины для хлеба, организовано дежурство по классам. Дежурные перед приходом обрабатывают руки, одевают спец. одежду. Обучающиеся рассажены по классам, за столом-3-4 человека.

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. Возрастная группа от 7 до 11 лет

На момент проверки (обед) 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 к выдаче. Напиток (компот из с\х) витаминизирован (Аскорбинка, витамин С) медицинской сестрой в соответствии с нормой: от 7 до 11 лет (0,42мг), от 12 лет и старше (1,68 мг)

Комиссией установлено, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Вес порционных блюд соответствует заявленному в меню-раскладке: (возрастная группа от 12 лет и старше) салат из свеклы с черносливом и орехами 101г., щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне 257 г., печень по-строгановски 115г., каша гречневая 179 г., компот из с\х 200 мл, хлеб пшеничный 70 г, хлеб ржаной 60 г.(возрастная группа от 7 до 11 лет) салат из свеклы с черносливом и орехами 100г., щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне 208 г., печень по-строгановски 109г., каша гречневая 150 г., компот из с\х 180 мл, хлеб пшеничный 50 г, хлеб ржаной 50 г.

Пробы отбираются своевременно в объеме порции. Пробы подписаны и хранятся в отдельном холодильнике. Имеется в наличии 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.

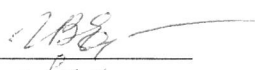
Представителем родительского контроля опрошены учащиеся, питающиеся в столовой, на предмет оценки качества и разнообразия питания: 5,6,7 класса. Детям обед понравился. Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи, что составило 2,1 л.

В целях пропаганды здорового питания, развития умений и навыков приготовления здоровой и вкусной пищи в школе работает клуб любителей готовить «Хозяюшка». В апреле учащиеся 5-8 классов учились сервировать фруктовый стол, готовить горячие бутерброды и др.

Выводы:

1. Замечаний к организации и качеству питания комиссией не выявлено.
2. В обеденном зале имеется утвержденное меню, которое соблюдается в полном объеме.
3. Членами комиссии отмечено разнообразие блюд меню и соответствие его требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Суточные пробы отбираются в полном объеме, в соответствии с весом, указанным в меню-раскладке. Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме.
5. Молочные продукты завозятся ежедневно и расходуются в день завоза. Молочных продуктов с истекшим сроком годности нет.
5. Устный опрос учащихся показал, что учащиеся удовлетворены качеством питания.

Члены комиссии:

Елизарова И.В. 

Перепелкина Г.А. 

Представитель родительской общественности

Омрият М.Н. 