

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

28 сентября 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 31.08.2022 года №108-ОД «О создании комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Ш-И поселка Эгвекинот в 2022-2023 учебном году» согласно плана работы комиссия / Перепелкина Г.А., и.о. заместителя директора по УВР, член комиссии; Елизарова И.В., социальный педагог, член комиссии; Гулькина Л.В. член комиссии от родительской общественности, / составила настоящий акт о том, что 28.09.2022 года в 12 часов 50 минут была проведена проверка, организации и качества питания обучающихся, воспитанников.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- 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 санитарного состояния пищеблока.

Все документы заполняются в полном объеме, в срок и в соответствии с требованиями.

Проверка условий и сроков хранения продуктов показала:

Комиссией осмотрены складские помещения, холодильники и холодильные камеры. На момент проверки был завоз продуктов в складские помещения. Члены комиссии ознакомились с сопровождающими документами: сертификатами качества, справками подтверждающими безопасность продуктов. Выборочно взятые продукты имеют срок годности, соответствуют всем нормам безопасности и годности: сыр «Российский» 55%, Беларусь, икра кабачковая «Дядя Ваня», морская капуста «Доброфлот», печенье «Сахарное» Яшкино, огурцы консервированные «Чудесная планета»

Холодильники и морозильные лари для хранения продукции чистые, маркированы в соответствии с видом продукции: для молочных продуктов, для мяса, для курицы, для ягод и замороженных овощей, для рыбы. Все они оснащены термометрами, журналы учета температуры заполняются

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

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.

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

