

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

20 октября 2022 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 31.08.2022 года №108-ОД «О создании комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Ш-И поселка Эгвекино 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; Омрият М.Н. член комиссии от родительской общественности, / составила настоящий акт о том, что 20.10.2022 года в 13.00 часов была проведена проверка, организации и качества питания обучающихся, воспитанников.

В ходе проверки комиссия проверила следующие документы:

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

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

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

20.10.2022 года количество питающихся в столовой – 39 человек. Все работники столовой (повар, кухонная рабочая) в униформе, защитных маске и перчатках.

Санитарное состояние обеденного зала в удовлетворительном состоянии. Раковины для мытья чистые, автоматические сушилки в рабочем состоянии, средства для обработки рук находятся в дозаторах, в достаточном количестве. Дежурные по столовой в униформе (фартук, берет).

Санитарное содержание горячего цеха в удовлетворительном состоянии. Средств для обработки и мытья посуды, инвентаря в достаточном количестве, моечные емкости обрабатываются своевременно. В моечной в наличии инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов моющих и дезинфицирующих средств. Уборка помещений пищеблока проводится ежедневно.

Проверка качества и нормы раздачи готовой продукции показала:

На момент проверки блюда были доведены до готовности. Готовая продукция была оценена по внешнему виду, запаху, цвету, консистенции. В бракеражный журнал, медицинской сестрой, внесена запись о допуске блюд и напитка к выдаче. Проведена витаминизация третьего блюда (компот), о чем сделана соответствующая запись.

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

В ходе проверки были отобраны суточные пробы в емкости с соответствующей маркировкой: Щи – 256 г., гречка отварная с маслом – 188 г, сердце в сливочном соусе - 105 г, салат из морской капусты промышленного производства – 78 г, компот из яблок –

198 г.

Пробы хранятся в отдельном холодильнике. Имеется наличие суточной пробы 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. Столы в столовой красиво сервированы: тарелки одинаковые без сколов, специальные корзины для хлеба, отдельные тарелки для салата и др.

Работа столовой проходила в штатном режиме. Членами комиссии опрошены учащиеся, питающиеся в столовой, на предмет оценки качества и разнообразия питания: 5-6 класс- 11 человек, 2-4 класс – 11 человек. Детям обед понравился. Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи, что составило 2,4 л. Членами комиссии отмечено, что в основном отходы составлял салат из морской капусты промышленного производства. Членом родительского комитета по контролю за качеством питания Омрият М.Н. было предложено заменить данный продукт другим.

Выводы:

1. В обеденном зале имеется утвержденное меню, которое соблюдается в полном объеме.
2. Замечаний к санитарному состоянию пищеблока, обеденного зала нет.
3. Комиссией установлено, что работники столовой соблюдают требования по режиму мытья кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов, применяют моющие и дезинфекционные средства в соответствии с инструкциями.
4. Суточные пробы отбираются в полном объеме, в соответствие с весом, указанным в меню-раскладке.
5. При оценке качества и вкуса приготовленных блюд установлено, что они соответствуют нормам.

Рекомендации:

- 1.Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников.
2. Заведующему складом, членам комиссии по питанию пересмотреть обеденное меню, день 13, заменить салат.
- 3.Результаты проверки разместить на сайте образовательной организации.

Председатель комиссии:

Швыркова Т.М. _____

Члены комиссии:

Перепелкина Г.А.. _____

Елизарова И.В., _____

Представитель родительской общественности

Омрият М.Н. _____