

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа – интернат поселка Эгвекинот»

17 ноября 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 2022-2023 учебном году» согласно плана работы комиссия / Швыркова Т.М., директор, председатель комиссии, 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 17.11.2022 года в 13 часов 00 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. Журнал брокеража готовой продукции.
4. Журнал санитарного состояния пищеблока

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.

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

17.11.2022 года количество питающихся в столовой – 39 человека: от 7 до 11 лет – 11 человек, от 12 лет и старше – 28 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.

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 черешни) витаминизирован (Аскорбинка, витамин С) медицинской сестрой в соответствии с нормой: от 7 до 11 лет (0,66мг), от 12 лет и старше (1,96 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 черешни 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 черешни 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 наличие суточная проба от каждой партии приготовленных



блюдо. 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: 2-9 класса. Детям обед понравился. Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи, что составило 2,3 л.

В целях пропаганды здорового питания, развития умений и навыков приготовления здоровой и вкусной пищи в школе работает клуб любителей готовить «Хозяюшка». В ноябре 2022 года в школе прошла неделя, посвященная здоровому питанию. В ходе недели были проведены мероприятия: конкурс газет «О здоровой пище», конкурс «Адская кухня» по приготовлению различных салатов.


**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. Устный опрос учащихся показал, что учащиеся удовлетворены качеством питания.

Председатель:

Швыркова Т.М. 

Члены комиссии:

Елизарова И.В. 

Перепелкина Г.А. 

Представитель родительской общественности

Омрият М.Н. 