

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

26 сентября 2023 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 01.09.2023 года № 71-ОД «О создании комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Ш-И поселка Эгвекино в 2023-2024 учебном году» согласно плана работы комиссия / Швыркова Т.М. председатель комиссии, Перепелкина Г.А., зам. 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 26.09.2023 года в 13 часов 00 минут была проведена проверка, организации и качества питания обучающихся, воспитанников.

В ходе проверки комиссия проверила ведение следующих документов:

Журнал брокеража готовой продукции.

Журнал отбора проб на пищеблоке.

Журнал санитарного состояния пищеблока.

Ежедневное меню в обеденном зале.

Журнал температурного режима в холодильниках и ларях.

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

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.

Санитарное состояние горячего цеха, цеха сырой продукции, моечной в удовлетворительном состоянии. Все работники столовой (повар, кухонная рабочая) в униформе, защитной маске и перчатках. Моющие и дезинфицирующие средства в наличии. Отдельное помещение для уборочного инвентаря. Маркировка посуды и мягкой ветоши соблюдается.

Проверка условий и сроков хранения продуктов показала:

Комиссией осмотрены складские помещения, холодильники и холодильные камеры. 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», пряник сырцовый Яшкино, грудка куриная «Петруха», помидоры консервированные «Домашние»

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 качества и нормы раздачи готовой продукции показала:

26.09.2022 года количество питающихся в столовой – 33 человек: от 7 до 11 лет – 8 человек, от 12 лет и старше – 25 человек. Дежурные перед приходом обрабатывают руки, одевают спец. одежду.

Комиссией установлено, что фактический рацион питания на дату проверки соответствует меню. Блюда (обед) были доведены до готовности. Пробы подписаны и хранятся в отдельном холодильнике, где соблюдается температурный режим. В бракеражный журнал, медицинской сестрой, внесена запись о допуске блюд и напитка к выдаче.

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 100 г, хлеб ржаной 70 г.,

(возрастная группа от 7 до 11 лет) суп с клецками 203 г, тефтели мясные 220 г, салат из свежей капусты 105 г, компот из сухофруктов 180 г, хлеб пшеничный 100 г., хлеб ржаной 70 г.

Готовая продукция была оценена членами комиссии по внешнему виду, запаху, цвету, консистенции. При контрольном взвешивании порций было выявлено, что они соответствуют заявленному в меню-раскладке объему. Членом комиссии от родителей (законных представителей) отмечено, что блюда вкусно приготовлены, выглядят эстетично. Сервировка стола соблюдается.

Дежурство по столовой проходило в штатном режиме: учащиеся в специальной форме (фартук, берет). Во время приема пищи учащиеся рассажены за столами по 4 человека, с учетом возраста и класса. Членами комиссии опрошены учащиеся, питающиеся в столовой, на предмет оценки качества и разнообразия питания: 8 класс - 8 человек, 9 класс – 2 человек, 6 класс – 8 человек. Детям обед понравился. Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи, что составило 2,4 л.


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. Складские помещения содержатся в порядке, холодильное оборудование маркировано и оснащено термометрами. Продукты в складских помещениях соответствуют нормам безопасности и годности.
5. Созданы условия для соблюдения санитарно-гигиенических правил всеми участниками образовательного процесса. 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:

Перепелкина Г.А. 

Елизарова И.В. 

Представитель родительской общественности

Омрият М.Н. 