

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

27 октября 2023 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 01.09.2023 года № 71-ОД «О создании комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Ш-И поселка Эгвекинот 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 27.10.2023 года в 18.30 часов 00 минут была проведена проверка, организации и качества питания обучающихся, воспитанников.

В ходе проверки комиссия проверила ведение следующих документов:

- 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.

27.10.2023 года количество питающихся в столовой – 35 человек. Все работники столовой (повар, кухонная рабочая) в униформе, защитных масках и перчатках.

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

Санитарное состояние горячего цеха и цеха сырой продукции в удовлетворительном состоянии. В моечной чисто, кухонная посуда расставлена по полкам. 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. Дублирующий набор столовой посуды в полном объеме на полках для посуды.

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:

(возрастная группа от 7 до 11 лет) котлета мясная рубленая с молочным соусом 90 г., макаронные изделия отварные 150 г., чай с лимоном 180 г., хлеб пшеничный 50 г., хлеб ржаной 30 г.

(возрастная группа от 12 лет и старше) котлета мясная рубленая с молочным соусом 100 г., макаронные изделия отварные 180 г., чай с лимоном 200 г., хлеб пшеничный 70 г., хлеб ржаной 60 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.

Работа столовой проходила в штатном режиме. Членами комиссии опрошены учащиеся, питающиеся в столовой, на предмет оценки качества и разнообразия питания: 5-6 класс -12 человек, 2-4 класс – 9 человек. Детям обед понравился. Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи, что составило 1,9 л.

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 соответствии 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. 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. _____