

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа – интернат поселка Эгвекинот»**

15 ноября 2024 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 31.08.2024 года № 52-ОД «О создании комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Ш-И поселка Эгвекинот в 2024-2025 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 15.11.2024 года с 12.50 до 13.40 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся, воспитанников /обед/.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

1. Ежедневным меню раскладкой, технологическими картами.
2. Ежедневным меню в обеденном зале.
3. Журналом учета температуры в холодильниках.
3. Журналом отбора проб.
4. Заявками на получение свежей молочной продукции (на неделю).

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.

Соблюдение сроков и условий хранения, своевременное использование молочных продуктов.

Молочная продукция приобретает по графику в ООО «Норд», и расходуется в день приобретения: молочный напиток 3,2%, кефир 3,2%, сметана 20%, творог 9%. На день проверки в меню-раскладке значились следующие молочные продукты: молоко, масло сливочное, сметана, сыр. В холодильнике горячего цеха для хранения молочной продукции: масло сливочное, молочный напиток 3,2% в пакетах, сметана 20% в п/стаканах. Холодильник маркирован, товарное соседство соблюдается. Масло сливочное хранится в закрытом контейнере. Количество продукции соответствует меню раскладке.

В складском помещении в наличии маркированный холодильник для молочных продуктов. В холодильнике хранится сливочное масло и сыр. Температурный режим соблюдается, тетрадь учета температуры в холодильниках ведется ежедневно. Выборочно проверенные продукты со склада (масло сливочное 72,5 %, молоко сухое 24%, сыр «Ламбер» 45%) имеются сертификаты, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продуктов с истекшим сроком годности нет.

Проверка качества и нормы раздачи готовой продукции показала:

15.11.2024 года количество питающихся в столовой – 40 человек: от 7 до 11 лет – 8 человек, от 12 лет и старше – 32 человек. Дежурные перед приходом обрабатывают руки, одевают спец. одежду. 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. Возрастная группа от 7 до 11 лет

На момент проверки (обед) блюда были доведены до готовности. Готовая продукция была оценена членами комиссии по внешнему виду, запаху, цвету, консистенции. Отмечено, что блюда вкусно приготовлены. В бракеражный журнал, медицинской сестрой, внесена запись о допуске блюд к выдаче.

Вес порционных блюд соответствует заявленному в меню-раскладке: (возрастная группа от 12 лет и старше) икра кабачковая 100 г., борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне с

фасолью 204 г., котлеты рыбные с соусом сметанным и сыром 99 г., картофельное пюре 154 г., компот из свежемороженой вишни 185 г., (возрастная группа от 7 до 11 лет) икра кабачковая 101 г., борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне с фасолью 256 г., котлеты рыбные с соусом сметанным и сыром 102 г., картофельное пюре 180 г., компот из свежемороженой вишни 200 г., Пробы отбираются своевременно в объеме порции. Пробы подписаны и хранятся в отдельном холодильнике. Имеется в наличии суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Температурный режим в холодильнике соблюдается.

Представителем родительского контроля опрошены учащиеся, питающиеся в столовой, на предмет оценки качества и разнообразия питания. Детям обед понравился. Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи, что составило 2,5 л.

В целях пропаганды здорового питания, развития умений и навыков приготовления здоровой и вкусной пищи в школе работает клуб любителей готовить «Хозяюшка». В ноябре прошло общешкольное мероприятие "Бутербродная вечеринка", где учащиеся 1-9 классов учились готовить бутерброды и правильно сервировать их, а также учащиеся 8-9 класса побывали на экскурсии в школьном пищеблоке и учились печь пирожки с яблоками.

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. Молочные продукты завозятся ежедневно и расходуются в установленные сроки. Молочных продуктов с истекшим сроком годности нет.
5. Устный опрос учащихся показал, что учащиеся удовлетворены качеством питания.

Председатель комиссии
Швыркова Т.М. _____

Члены комиссии:
Елизарова И.В. _____

Перепелкина Г.А. _____

Представитель родительской общественности
Омрият М.Н. _____