

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа – интернат поселка Эгвекинот»

19 февраля 2025 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 / 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 19.02.2025 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 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 приобретается ежедневно 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: масло сливочное, сметана, сыр, кефир 3,2%. В холодильнике горячего цеха для хранения молочной продукции: масло сливочное, кефир 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 82,5 %, молоко сухое 24%, сыр «Ламбер» 55%) имеют 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:

19.02.2025 года количество питающихся в столовой – 41 человек: от 7 до 11 лет – 8 человек, от 12 лет и старше – 33 человека. 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, 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: 1-9 класса. Детям обед понравился. Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи, что составило 2,3 л.

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.
6. В складских помещениях чистота и порядок. Продуктов с истекшим сроком не выявлено.
7. 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. _____