

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа – интернат поселка Эгвекино»

19 ноября 2025 года

ГО Эгвекино

Акт
проверки школьной столовой в МБОУ «Ш-И поселка Эгвекино» комиссией по
родительскому контролю за организацией и качеством питания

На основании приказа МБОУ «Ш-И поселка Эгвекино» от 01.09.2025 года № 49-ОД «О создании комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Ш-И поселка Эгвекино в 2025-2026 учебном году», плана работы, комиссия / Швыркова Т.М. председатель комиссии, Перепелкина Г.А., зам. директора по УВР, член комиссии, Омрият М.Н., член комиссии от родительской общественности, / составила настоящий акт о том, что 19.11.2025 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 72,5 %, молоко сухое 24%, сыр «Российский» 50%) 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:

19.11.2025 года количество питающихся в столовой – 38 человек: от 7 до 11 лет – 7 человек, от 12 лет и старше – 31 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) суп из рыбных консервов – 256 г., запеканка из картофеля с мясом, политая маслом – 253г., кукуруза консервированная – 100 г., компот из свежзамороженной клубники– 198г.

(возрастная группа от 7 лет до 11 лет)суп из рыбных консервов – 200 г., запеканка из картофеля с мясом, политая маслом – 205г., кукуруза консервированная – 100 г., компот из свежзамороженной клубники– 190г.

Пробы отбираются своевременно, подписаны и хранятся в отдельном холодильнике. Имеется в наличие 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 3,2 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 соответствие 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:

Перепелкина Г.А. _____

Представитель родительской общности

Омрият М.Н. _____