

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа – интернат поселка Эгвекино»

23 декабря 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, Елизарова И.В., социальный педагог, член комиссии, Омрият М.Н., член комиссии от родительской общественности, / составила настоящий акт о том, что 23.12.2025 года с 8.30 до 9.15 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся, воспитанников / завтрак/.

В ходе проверки комиссии ознакомилась с документами:

-14 дневным меню блюд для возрастных групп от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше на 2025-2026 учебный год. Членами комиссии отмечено разнообразие блюд меню и соответствие его требованиям СанПиН.

-ежедневным меню раскладкой, технологическими картами

-ежедневным меню в обеденном зале Меню утверждено руководителем, содержит перечень блюд на день проверки, объемы блюд для категорий учащихся с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше.

Проверены следующие документы:

- журнал санитарного состояния пищеблока;

- журнал брокеража готовой продукции;

- журнал санитарного состояния пищеблока;

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Все проверенные журналы заполняются ежедневно и своевременно.

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.

Все работники столовой (повар, кухонная рабочая) в униформе, защитной маске и перчатках.

Проверка качества продуктов и условия их хранения

Комиссией осмотрены складские помещения, холодильники и холодильные камеры. Все продукты соответствуют гигиеническим требованиям, имеют сертификаты и справки, подтверждающие их безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения.

Проверка качества и нормы раздачи готовой продукции показала:

23.12.2025 года количество питающихся в столовой – 38 человека: от 7 до 11 лет – 7 человек, от 12 лет и старше – 31 человек. Столы в столовой красиво сервированы: салфетки, тарелки одинаковые, специальные корзины для хлеба, организовано дежурство по классам. Дежурные перед приходом обрабатывают руки, одевают спец. одежду.

Обучающиеся рассажены по классам, за столом-3-4 человека.

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.

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

Комиссией установлено, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Вес порционных блюд соответствует заявленному в меню-раскладке: (возрастная группа от 12 лет и старше) каша манная на молоке 204 г., чай с лимоном 205 г., масло сливочное 14 г., сыр – 16 г., хлеб пшеничный 80 г., фрукты консервированные 100 г; (возрастная группа от 7 до 11 лет) каша манная на молоке 156 г., чай с лимоном 185 г., масло сливочное 15 г., сыр порционно 11 г., хлеб пшеничный 65 г., фрукты консервированные 102 г.

Своевременно отбираются пробы в объеме порции. Пробы подписаны и хранятся в отдельном холодильнике. Имеется в наличие суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Температурный режим в холодильнике соблюдается.

Представителем родительской общественности оценены приготовленные блюда по внешнему виду, запаху и вкусовым качествам. Отмечено, что блюда вкусно приготовлены.

Комиссией опрошены учащиеся, питающиеся в столовой, на предмет оценки качества и разнообразия питания: 5-9 класс (10 человек), 3-4 класс – 7 человека. Детям завтрак понравился. Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи, что составило 1,6 л.

В целях пропаганды здорового питания, развития умений и навыков приготовления здоровой и вкусной пищи в школе работает клуб любителей готовить «Хозяюшка».

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 соответствие с весом, указанным в меню-раскладке. Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме.
4. Складские помещения содержатся в порядке, холодильное оборудование маркировано и оснащено термометрами.
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:
Елизарова И.В. _____
Перепелкина Г.А. _____

Представитель родительской общественности
Омрият М.Н. _____