

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

15 октября 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 / Перепелкина Г.А., и.о. директора, и.о. председателя комиссии, Омрият М.Н., член комиссии от родительской общественности, / составила настоящий акт о том, что 15.10.2025 года с 8.30 до 9.10 была проведена проверка, организации и качества питания обучающихся, воспитанников /завтрак/.

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:

15.10.2025 года количество питающихся в столовой – 34 человека: от 7 до 11 лет – 6 человек, от 12 лет и старше – 28 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), 5-6 класс – 7 человек. Детям завтрак понравился. Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи, что составило 2,7 л., что соответствует 18 %

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 соответствии 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.

и.о. Председателя комиссии:

Перепелкина Г.А. _____

Члены комиссии:

Представитель родительской общественности

Омрият М.Н. _____