

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа – интернат поселка Эгвекино»  
(МБОУ «Ш-И поселка Эгвекино»)**

15 апреля 2021 года

п. Эгвекино

**Акт**

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

На основании приказа МБОУ «Ш-И поселка Эгвекино» от 31.08.2020 г. № 78-ОД «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «Ш-И поселка Эгвекино» в 2020/2021 учебном году», приказа от 10.09.2020 года № 83-ОД «О создании мобильной группы общественного контроля организации и качества питания в 2020/2021 учебном году», согласно плана работы комиссия /Елизарова И.В., социальный педагог, председатель комиссии, Прудникова С.В., зам. директора по УВР, член комиссии, Резникова Л.П., учитель, член комиссии, Дайнзанова Н.В., воспитатель, член комиссии, Коробовский Виктор Владимирович, член мобильной группы от родительской общественности/ составила настоящий акт о том, что 15.04.2021 года с 18.50 до 19.30 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся, воспитанников.

**В ходе проверки комиссия ознакомилась:**

- с ежедневной меню-раскладкой;
- с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения о названиях и объемах кулинарных блюд.

**Проверены следующие документы:**

- Журнал брокеража готовой продукции.
- Журнал отбора проб на пищеблоке.
- Журнал санитарного состояния пищеблока.

Все документы заполняются в полном объеме, в срок и в соответствии с требованиями.

**Проверка качества, условий и сроков хранения продуктов показала:**

- на выборочно взятые продукты, обозначенные в меню-раскладке (мясо оленины, масло сливочное 72,5%, йогурт фруктовый «Эрмигурт» 5%, сыр «Российский», огурцы консервированные, кефир, яйца куриные, печенье сахарное) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продуктов с истекшим сроком годности нет
- холодильники и морозильные лари чистые. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с маркировкой и требованиями к температурному режиму;
- сливочное масло в холодильнике хранится в специальной, маркированной закрытой таре;

**Проверка санитарного состояния пищеблока и обеденного зала:**

Работники столовой (повар, кухонная рабочая) в униформе, защитных маске и перчатках.

15.04.2021 года количество питающихся в столовой – 35 человек.

Санитарное содержание обеденного зала в удовлетворительном состоянии. На момент проверки учащиеся дежурного класса накрывали столы на ужин. Дежурные ученики в фартуках и головных уборах.

Санитарное состояние горячего цеха, моечной, цеха сырой продукции в удовлетворительном состоянии: цеха чистые, посуда маркирована в соответствии с назначением, средств для обработки и мытья посуды в достаточном количестве, моечные

емкости обрабатываются своевременно. Уборка обеденного зала и цехов осуществляется в течение дня по графику.

Все учащиеся перед началом приема пищи помыли руки и просушили в автоматических сушилках.

**Проверка качества и нормы раздачи готовой продукции показала:**

Комиссией установлено, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Было проведено контрольное взвешивание готовых к выдаче порционных блюд: гуляш из мяса оленины – 110 г, каша перловая 198 г., огурцы консервированные – 80 г., чай с сахаром – 204 г.

На момент проверки блюда были доведены до готовности. Готовая продукция была оценена по внешнему виду, запаху, цвету, консистенции. В бракеражный журнал, медицинской сестрой, внесена запись о допуске блюд и напитка к выдаче. Комиссия также установила, что запрет на повторный разогрев блюд соблюдается. Пищевых продуктов, запрещенных в питании детей нет.

Представителем родительской общественности оценены приготовленные блюда по внешнему виду, запаху и вкусовым качествам.

В холодильнике имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

**Выводы:**

1. Комиссией установлено, что замечаний к санитарному состоянию пищеблока и обеденного зала нет.

2. Работниками столовой соблюдаются требования санитарных правил и норм по массе порций блюд, их вкусовым качествам.

3. В обеденном зале имеется утвержденное меню, которое соблюдается в полном объеме.

4. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, сопровождаются необходимыми документами (сертификатами, ветеринарными справками, удостоверениями качества) с указанием даты выработки, сроков и условий хранения.

5. Учтено замечание, сделанное предыдущей комиссией, по хранению сливочного масла, приобретены закрытые емкости.

**Рекомендации:**

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников.

2. Результаты проверки разместить на сайте образовательной организации.

Председатель комиссии:

Елизарова И.В. И.В.Е.

Члены комиссии:

Прудникова С.В. С.В.П.

Резникова Л.П. Л.П.Р.

Дайнзанова Н.В. Н.В.Д.

Представитель родительской общественности

Корововский В.В. В.В.К.