

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

19.03. 2026 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 01.09.2025 года № 49-ОД «О создании комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Ш-И поселка Эгвекинот 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 19.03.2026 года в 8.25 часов была проведена проверка, организации и качества питания (завтрак) обучающихся, воспитанников.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

1. Ежедневным меню раскладкой, технологическими картами.
2. Ежедневным меню в обеденном зале.
3. Журналом отбора проб.
4. Брокеражным журналом.
5. Журналом санитарного состояния пищеблока;

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.

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.

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. Температурный режим в холодильниках соблюдается, тетрадь учета температуры в холодильниках ведется ежедневно.

Проверка качества и нормы раздачи готовой продукции показала:

19.03.2026 года количество питающихся в столовой – 40 человек: от 7 до 11 лет – 6 человек, от 12 лет и старше – 34 человека. Столы в столовой сервированы: салфетки, тарелки одинаковые, специальные корзины для хлеба, организовано дежурство по классам. Дежурные перед приходом моют 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 к выдаче.

Вес порционных блюд соответствует заявленному в меню-раскладке: (возрастная группа от 7 до 11 лет) каша молочная геркулесовая – 165г., сыр порционно – 10 г., масло сливочное 15 г., фрукты (яблоко) 220г., чай с лимоном 200 мл, хлеб пшеничный 50 г.; (возрастная группа от 12 и старше) каша молочная геркулесовая – 207 г., сыр порционно – 15 г., масло сливочное 15 г., фрукты (яблоко) 220г., чай с лимоном 205 мл, хлеб пшеничный 70 г.;

Пробы отбираются своевременно 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.

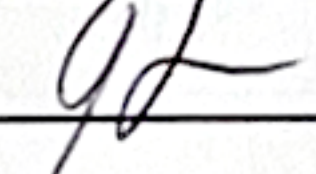
Представителем родительской общественности оценены приготовленные блюда по внешнему виду, запаху и вкусовым качествам. Отмечено, что блюда вкусно приготовлены.

Представителем родительского контроля опрошены учащиеся, питающиеся в столовой, на предмет оценки качества и разнообразия питания: 2-9 класса Детям завтрак и питание в целом нравятся. Комиссией оценено количество отходов, оставшееся после приема пищи, что составило 1,5 л.

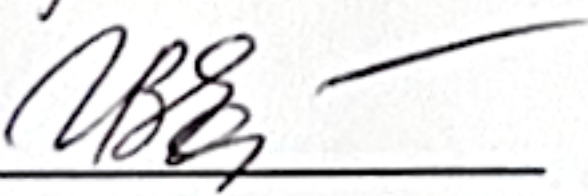
Выводы:

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
4. Суточные пробы отбираются в полном объеме, в соответствие с весом, указанным в меню-раскладке. Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме.
5. Устный опрос учащихся показал, что учащиеся удовлетворены качеством питания.

Председатель комиссии:

Швыркова Т.М. 

Члены комиссии:

Елизарова И.В. 

Представитель родительской общественности

Омрият М.Н. 