

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

26 февраля 2021 года

п. Эгвекинот

Акт

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

На основании приказа МБОУ «Ш-И поселка Эгвекинот» от 31.08.2020 г. № 78-ОД «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «Ш-И поселка Эгвекинот» 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 комиссии /Елизарова И.В., социальный педагог, председатель комиссии, Прудникова С.В., зам. директора по УВР, член комиссии, Резникова Л.П., учитель, член комиссии, Омрият Марина Николаевна, член мобильной группы от родительской общественности/ составила настоящий акт о том, что 26.02.2021 года с 13.00 до 13.25 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся, воспитанников, контроль санитарного состояния пищеблока, посуды, инвентаря, оборудования.

**В ходе проверки комиссия проверила следующие документы:**

- ежедневное меню-раскладка;
- ежедневное меню в обеденном зале;
- журнал витаминизации третьих блюд;
- журнал отбора проб на пищеблоке;
- журнал брокеража готовой кулинарной продукции;
- журнал санитарного состояния пищеблока

**Проверка санитарного состояния пищеблока, обеденного зала, посуды, инвентаря, оборудования.**

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

26.02.2021 года количество питающихся в столовой – 36 человек.

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. Дежурные по столовой в униформе (фартук, берет).

Санитарное содержание горячего цеха, моечной, цеха сырой продукции в удовлетворительном состоянии. Инвентарь, производственные столы в цехах маркированы в соответствии с назначением, деформированная кухонная посуда в приготовлении пищи не используется. Пищеблок обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами. На посуде нет сколов, трещин. Тарелки хранятся на решетчатых полках, кружки на подносах, столовые приборы в специальных кассетах ручками вверх. Средств для обработки и мытья посуды, инвентаря в достаточном количестве, моечные емкости обрабатываются своевременно. В моечной в наличии инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов моющих и дезинфицирующих средств. Имеется маркировка на разделочных досках и ножах. В процессе приготовления пищи инвентарь и кухонная посуда используется в соответствии с маркировкой, что позволяет исключить контакт пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Журнал санитарного состояния пищеблока заполняется своевременно, уборка помещений пищеблока проводится ежедневно.

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

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 напитков к выдаче. Проведена витаминизация третьего блюда (компот), о чем сделана соответствующая запись.

Комиссией установлено, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню.

В ходе проверки были отобраны суточные пробы в емкости с соответствующей маркировкой: суп картофельный с горохом – 256 г., плов из птицы – 198 г., икра баклажанная – 55 г., компот из сухофруктов – 210 г.

Пробы хранятся в отдельном холодильнике. Имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

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

**Выводы:**

1. Замечаний к санитарному состоянию пищеблока, обеденного зала нет.
2. Комиссией установлено, что работники столовой соблюдают требования по режиму мытья кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов, применяют моющие и дезинфекционные средства в соответствии с инструкциями.
3. Столовая посуда в удовлетворительном состоянии: чистая, без сколов.
4. Маркировка инвентаря и производственных столов соблюдается.
5. В обеденном зале имеется утвержденное меню, которое соблюдается в полном объеме.
6. Суточные пробы отбираются в полном объеме, в соответствие с весом, указанным в меню-раскладке.
7. При оценке качества и вкуса приготовленных блюд установлено, что они соответствуют нормам.

**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. Елизарова*

Члены комиссии:

Прудникова С.В. *С.В. Прудникова*

Резникова Л.П. *Л.П. Резникова*

Представитель родительской общественности

Омрият М.Н. *М.Н. Омрият*