



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА – ИНТЕРНАТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА НУНЛИГРАН»**

689274 ЧАО Провиденский муниципальный округ село Нунлигран ул. Кергау, д. 2 телефон-факс (842735)26-317
school-nunligran@mail.ru

Акт № 05

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников).

«12» мая 20 26 г

Цель проверки: обеспечение требований федерального законодательства и предотвращения нарушений при организации питания обучающихся МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран» в части безопасности питания.

Мы, члены общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран»:

Эйненкеу В.С., учитель начальных классов

Суртаева А.В., учитель начальных классов, представитель родительского комитета

Рале В.И. обучающаяся 9 класса

Колмагорова А.В., член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран»

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка ассортимента и качества готовой продукции.
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.
6. Медицинские книжки работников пищеблока МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран»

Результаты проверки:

Комиссией проведён анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд
- примерное десятидневное меню
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- медицинские книжки работников пищеблока
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовые для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи, раздаточная. Их санитарное состояние – надлежащее.
- санитарное состояние кладовых удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха; сыпучие продукты хранятся в специально отведённых для хранения закрытых контейнерах, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации

- моющие и дезинфицирующие средствами пищеблок обеспечен и расходуются в соответствии с нормами.
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств.
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для всех обучающихся.
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно.

Состояние кухонного инвентаря и столовой посуды:

- кухонный инвентарь и кухонная посуда для сырых и готовых пищевых продуктов промаркирована надлежащим образом.
- пищеблок обеспечен в достаточном количестве кухонной посудой и разделочным инвентарём.
- состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей.
- маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды имеется.

Итоги проверки документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утверждёнными технологическими картами;
- имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день утверждено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполняется своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведён бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утверждённой рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки поваров и кухонного работника в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы;
- у работников пищеблока имеется спецодежда, обувь, одноразовые шапочки, косынки, фартуки, одноразовые маски и перчатки;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо и птицу;
- декларации свидетельства, сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
- декларация соответствия, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности на молочную и молочнокислую продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты;
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран» соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

Члены комиссии:

Эйненкеу В.С. 

Рале В.И. 

Колмагорова А.В. 

Суртаева А.В. 