

**Акт общественного контроля организации питания
в ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское**

22.03.2022г.

Комиссия в составе:

Жабина Л.М. – директор ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское

Рыбакова Р.Р. - медицинский сотрудник

Смирнова А.Р. - представитель родительской общественности

Габдрахманова В.Р. - представитель родительской общественности

Волгина А.Г.- представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ №2 и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании:
 - двустороннего договора от «04» августа 2021 г. №446662-III оказывает индивидуальный предприниматель Лидия Ивановна Какурина
2. Охвачено горячим питанием 621 учащихся
3. Процент охвата учащихся питанием: 93,0%
4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 251,8м²., которая состоит из следующих цехов: мясной - 10,1 м², овощной – 6,2 м², кухня - 47,2м²,моечная–32,7м²,складские помещения–19,3м²,

Наличие зала питания: обеденный за на 120 мест, площадь –104,9м².

Наличие приспособленного зала для питания - имеется

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2019 г. (отделка панелей стен)

5. График приема пищи.

Время	Класс
1 перемена 8.40 – 9.00	1а
	1б
	2а
	2б
	2в
2 перемена 9.40 – 10.00	3а
	3б
	3в
	4а
	4в
3 перемена 10.40 – 11.00	4б
	5а
	5б
	5в
	5к
4 перемена 11.30 – 11.50	6а
	6б

<u>Обед: дети с ОВЗ по расписанию с классом</u>	6к
<u>Дополнительные обеды: дети 1-4 классов +дети с ОВЗ (1-4 классы)</u>	7а
	7б
Обед	4в
5 перемена	7к
12.30- 12.50	8а
<u>Обед: дети с ОВЗ по расписанию с классом</u>	8б
	8к
	9а
	9б
	9к
	10
	11
Обед	4а
	4б

6. Примерное десятидневное меню утверждено в августе 2021 г. индивидуальным предпринимателем Лидией Ивановной Какуриной и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г.Отрадном

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню всегда соответствует примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 22 марта 2022 состоит из:

Завтрак

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Макаронны отварные	180	178
Соус красный основной	30	73,1
Котлеты из курицы	50	127,1
Чай с сахаром + «С» витаминизация	200	26,8
Хлеб пшеничный	40	87,42

Обед

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Суп картофельный с горохом	250	832,13
Каша гречневая рассыпчатая	180	286,6
Биточек из курицы с соусом	100	200,2
Салат витаминный	100	143,55
Компот из свежих ягод	200	97,6
Хлеб пшеничный	60	131,10
Хлеб ржаной	30	65,57

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак	
Макаронны отварные	5
Соус красный основной	5
Котлеты из курицы	5
Чай с сахаром + «С» витаминизация	5
Хлеб пшеничный	5
Обед	
Суп картофельный с горохом	5
Каша гречневая рассыпчатая	5
Биточек из курицы с соусом	5
Салат витаминный	5
Компот из свежих ягод	5
Хлеб пшеничный	5
Хлеб ржаной	5

7. Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном состоянии

Производственные столы, инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.

Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.

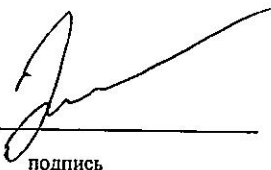
Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует нормам оснащения. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и шербинок, чисто вымыта.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале:

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде в масках и перчатках, волосы заправлены под косынками или колпаками.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. Перед обеденным залом расположены 7 умывальных раковины с холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.



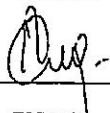
/ Жабина Л.М. /

подпись



/ Рыбакова Р.Р. /

подпись



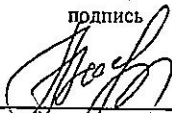
/ Смирнова А.Р. /

подпись



/ Габдрахманова В.Р. /

подпись



/ Волгина А.Г. /

подпись