

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

15.04.2022г.

Комиссия в составе:

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

Рыбакова Р.Р. - медицинский сотрудник

Путьлина Е.А.- представитель родительской общественности

Савельева И.А.- представитель родительской общественности

Попова Т.Ю.- представитель родительской общественности

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

1. Услуги по организации горячего питания на основании:

- двухстороннего 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 организаций питания учащихся:

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

Наличие зала питания: обеденный за на 120 мест, площадь –104,9м<sup>2</sup>.

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
<i>1 перемена</i> 9.10 – 9.20	<u>Завтрак: дети с ОБЗ- 5-9 классы</u>
<i>2 перемена</i> 10.00 – 10.20 <u>Завтрак + дети с ОБЗ</u>	1а, 1б, 1в, 2а, 2б
<i>3 перемена</i> 11.00 – 11.20 <u>Завтрак + дети с ОБЗ</u>	3а, 3б, 3в, 4а, 4б, 4в
<i>4 перемена</i> 12.00 – 12.15 <u>Обеды + дети с ОБЗ</u>	5а, 5б, 5к, 6а, 6б, 6к, 7а, 7б, 7к, 8а, 8б 11

5 переменная 12.55- 13.10 <u>Обеды + дети с ОВЗ</u>	8к,9а,9б,9к
<u>Дополнительные обеды+дети с ОВЗ:</u>	1а, 1в, 2а, 2б, 3а, 3б, 3в, 4б, 4в

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 15 апреля 2022 состоит из:

#### Завтрак

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Макаронны отварные	180	202
Соус красный основной	30	73,1
Котлеты из курицы	50	127,1
Чай с сахаром + «С» витаминизация	200	27,9
Хлеб пшеничный	40	87,42

#### Обед

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Суп картофельный с крупой (крупя рисовая)	250	746
Горошница	180	245,76
Тефтели рыбные с соусом	100	183,1
Салат из капусты с кукурузой	100	241,75
Компот из смеси сухофруктов	200	81
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 крупой (крупя рисовая)	5
Горошница	5
Тефтели рыбные с соусом	5
Салат из капусты с кукурузой	5
Компот из смеси сухофруктов	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 щербин, чисто вымыта.

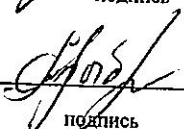
Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале:

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

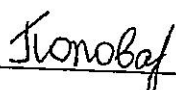
Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным 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

  
\_\_\_\_\_ / Путылина Е.А. /  
подпись

  
\_\_\_\_\_ / Савельева И.А. /  
подпись

  
\_\_\_\_\_ / Попова Т.Ю. /  
подпись