

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

17.01.2022 г.

Комиссия в составе:

Никифорова Т.А – зам. директора по УВР Больше-Алдаркинского филиала
ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское

Васильева Н.А. - председатель бракеражной комиссии

Аршинова Г.П. - медицинский сотрудник

Иванова Л.В. - председатель родительского комитета

Зайкина В.А. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в Больше-Алдаркинском филиале
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 25 учащихся (1-9 классы)

3. Процент охвата учащихся питанием: 100%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: кухня - 14м², складские помещения – 7 м²,

Наличие зала питания: обеденный зал на 34 места, площадь – 32,9 м².

Наличие приспособленного зала для питания - имеется

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, косметический ремонт обеденного зала производился в 2015 г. (покраска стен, оконных рам), в 2019 г. на кухне и возле обеденного зала установлены раковины для мытья рук и покрашены стены, в 2020 г. покраска стены возле плиты, замена вентиляции, в 2021 г. вокруг плиты наклеен «фартук» из кафельной плитки, заменён водонагреватель на 50-литровый.

5. График приема пищи.

Время	Класс
1 перемена <i>Завтрак: дети с ОВЗ</i> 09:10 – 09:20	8
2 перемена <i>Завтрак: 1-4 классы</i> 10:40 – 11:00	1,3 2,4

4 перемена	
Обед: 5-9 классы	
11:35 – 11:45	6
11:45 – 11:55	5,7
11:55 – 12:05	8,9

6. Примерное десятидневное меню утверждено в сентябре 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 (завтрак) на 17 января 2022 года состоит из:

Запеканка рисовая с творогом	150
Хлеб пшеничный	40
Булочка школьная	100
Компот из вишни	200

Меню (обед) на 17 января 2022 состоит из:

Щи из свежей капусты с зеленью	250
Каша гречневая рассыпчатая	180
Тефтели из курицы с соусом	110
Салат из свеклы отварной	100
Компот из смеси сухофруктов	200
Хлеб пшеничный	60
Хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Запеканка рисовая с творогом	5 баллов
Хлеб пшеничный	5 баллов
Булочка школьная	5 баллов
Компот из вишни	5 баллов

Щи из свежей капусты с зеленью	5 баллов
Каша гречневая рассыпчатая	5 баллов
Тефтели из курицы с соусом	5 баллов
Салат из свеклы отварной	5 баллов
Компот из смеси сухофруктов	5 баллов
Хлеб пшеничный	5 баллов
Хлеб ржаной	5 баллов

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 керамическая 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:

Работник пищеблока работает в чистой спецодежде, маске и перчатках, волосы заправлены под колпак.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работником столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. Перед обеденным залом расположена 1 умывальная раковина с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

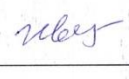
Выводы:

Рекомендации:

 _____ ПОДПИСЬ Никифорова М.А. ФИО

 _____ ПОДПИСЬ Васильева И.И. ФИО

 _____ ПОДПИСЬ Аришинов Г.П. ФИО

 _____ ПОДПИСЬ Иванова Л.В. ФИО

 _____ ПОДПИСЬ Зайкина В.А. ФИО