

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

11.05.2022 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

Тушканова Н.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 <u>Завтрак: дети с ОВЗ</u> 09:10 – 09:20	8
2 перемена <u>Завтрак: 1-4 классы</u> 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 11 мая 2022 года состоит из:

Каша рассыпчатая с овощами (рис)	180
Соус красный основной	30
Котлеты рыбные с капустой и морковью запечённые	60
Салат пёстрый	100
Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация	200
Хлеб пшеничный	40

Меню (обед) на 11 мая 2022 состоит из:

Суп картофельный с крупой (крупя пшённая)	250
Каша гречневая рассыпчатая	180
Котлеты из курицы с соусом	110
Салат из моркови с зелёным горошком	100
Компот из свежих яблок	200
Хлеб пшеничный	60
Хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Каша рассыпчатая с овощами (рис)	5 баллов
Соус красный основной	5 баллов
Котлеты рыбные с капустой и морковью	5 баллов

запечённые	
Салат пёстрый	5 баллов
Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация	5 баллов
Хлеб пшеничный	5 баллов

Суп картофельный с крупой (крупя пшённая)	5 баллов
Каша гречневая рассыпчатая	5 баллов
Котлеты из курицы с соусом	5 баллов
Салат из моркови с зелёным горошком	5 баллов
Компот из свежих яблок	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 Сликегорова Л. А. ФИО

 _____ ПОДПИСЬ Васильева Л. А. ФИО

 _____ ПОДПИСЬ Аришнова Г. П. ФИО

 _____ ПОДПИСЬ Иванова Л. В. ФИО

 _____ ПОДПИСЬ Тухканова А. А. ФИО