

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

15.12.2021г.

Комиссия в составе:

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

Рыбакова Р.Р. - медицинский сотрудник

Напримерова Т.Н. - представитель родительской общественности

Збанц Е.Н.- представитель родительской общественности

Самойлова И.А.- 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 620 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 93,5%

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
Завтрак: дети с ОВЗ- 5-7 классы	2б
	2в
2 перемена 9.40 – 10.00	3а
	3б

<u>Завтрак:</u> дети с ОВЗ- 7к -9 классы	3в
	4а
	4в
3 перемена 10.40 – 11.00 <u>Обед:</u> дети с ОВЗ по расписанию с классом	4б
	5а
	5б
	5в
	5к
4 перемена 11.30 – 11.50 <u>Обед:</u> дети с ОВЗ по расписанию с классом <u>Дополнительные обеды:</u> дети 1-4 классов +дети с ОВЗ (1-4 классы)	6а
	6б
	6к
	7а
	7б
Обед	4в
5 перемена 12.30- 12.50 <u>Обед:</u> дети с ОВЗ по расписанию с классом	7к
	8а
	8б
	8к
	9а
	9б
	9к
	10
	11
	Обед
Обед	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 15 декабря 2021 состоит из:

Завтрак

Меню	Выход	Энергетическая ценность, Ккал.
Каша жидкая молочная из манной крупы	180	251
Шарлотка	120	209
Кисель+С витаминизация	200	145,08
Хлеб пшеничный	40	87,42
Яблоко	200	84,6

Обед

Меню	Выход (1-5 классы)	Энергетическая ценность	Выход (6-11 классы)	Энергетическая ценность
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	119,6	250	149,5
Каша рассыпчатая с овощами (рис)	150	210,11	150	210,11
Шницель из курицы	50	127,1	50	127,1
Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками	40	96,7	40	96,7
Компот из вишни	200	42,8	200	42,8
Хлеб пшеничный	40	87,42	60	131,10
Хлеб ржаной	20	43,71	30	65,57

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак	
Каша жидкая молочная из манной крупы	5
Шарлотка	5
Кисель+С витаминизация	5

Хлеб пшеничный	5
Яблоко	5
Обед	
Суп картофельный с макаронными изделиями	5
Каша рассыпчатая с овощами (рис)	5
Шницель из курицы	5
Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками	5
Компот из вишни	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:

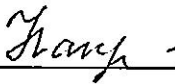
Работники пищеблока работают в чистой спецодежде в масках и перчатках, волосы заправлены под косынками или колпаками.

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

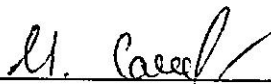
руководителем. Перед обеденным залом расположены 7 умывальных раковины с холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.


_____ / Жабина Л.М. /
подпись


_____ /Рыбакова Р.Р./
подпись


_____ /Напримерова Т.Н./
подпись


_____ /Збанц Е.Н./
подпись


_____ /Самойлова И.А./
подпись