

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

14.09.2021г.

Комиссия в составе:

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

Фролова И.Н. - председатель бракеражной комиссии

Рыбакова Р.Р. - медицинский сотрудник

Трубникова Н.Ю. - председатель родительского комитета

Матыцина С.И. - 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 605 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 90,2%

4. Условия для организации питания учащихся:

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

Наличие зала питания: обеденный зал 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
Завтрак: дети с ОВЗ- 5-7 классы	2а
	2б
	2в
	3а
2 перемена 9.40 – 10.00	3б
	3в
	4а
Завтрак: дети с ОВЗ- 7к -9 классы	4в
	4б
3 перемена 10.40 – 11.00	5а

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

Завтрак	Выход	Энергетическая ценность
Каша рассыпчатая с овощами (рис)	180	210,11
Соус красный основной	30	73,1
Биточек из курицы	50	127,1
Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация	200	81
Хлеб пшеничный	40	87,42

Обед

Меню	Выход (1-5 классы)	Энергетическая ценность	Выход (6-11 классы)	Энергетическая ценность
Суп крестьянский с	200	597,20	250	746,00

крупой пшеничная)	(крупя				
Макаронные изделия отварные	150	202,00	150	202,00	
Фрикадельки из птицы с соусом	50/20	136,00	50/20	136,00	
Салат Витаминный	40	57,42	40	57,42	
Компот из свежих яблок	200	97,60	200	97,60	
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 рассыпчатая с овощами (рис)	5
Соус красный основной	5
Биточек из курицы	5
Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация	5
Хлеб пшеничный	5
Обед	
Суп крестьянский с крупой (крупя пшеничная)	5
Макаронные изделия отварные	5
Фрикадельки из птицы с соусом	5
Салат Витаминный	5
Компот из свежих яблок	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.



подпись Жабина Л.М.



подпись Фролова И.Н.



подпись Рыбакова Р.Р.



подпись Трубникова Н.Ю.



подпись Матыцина С.И.