

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

21.11.2022 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

Никифорова А.С. - 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 «08» августа 2022 г. №446662-III оказывает индивидуальный предприниматель Лидия Ивановна Какурина
2. Охвачено горячим питанием 20 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 - имеетсяОбщее 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
<u>З перемена</u>	1-4, 9
<u>Завтрак:</u> дети с ОВЗ	

10:50 – 11:05	
<u>4 перемена</u> <i>Обед: 5-9 классы, дети с ОВЗ</i> 11:45 – 12:00	5-9

6. Примерное двухнедельное меню утверждено в августе 2022 г. индивидуальным предпринимателем Лидией Ивановной Какуриной и согласовано с Директором ГБОУ СОШ № 2 «ОЦ» с. Борское Л.М. Жабиной и Председателем родительского комитета ГБОУ СОШ № 2 «ОЦ» с. Борское И.Н. Тимофеевой.

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 21 ноября 2022 состоит из:

Завтрак

Меню	Выход 1-4 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Макароны отварные	180	202
Зразы с соусом	100	127
Чай с сахаром + С витаминизация	200	26,8
Хлеб пшеничный	30	87,42

Обед

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Щи из свежей капусты с картофелем	250	120,07
Каша гречневая рассыпчатая	180	238,9
Биточек из курицы	100	127,1

Салат из свёклы с сыром и чесноком	60	133
Компот из смеси сухофруктов	200	81
Хлеб пшеничный	40	87,42
Хлеб ржаной	30	43,71

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак	
Макароны отварные	5
Зразы с соусом	5
Чай с сахаром + С витаминизация	5
Салат из моркови с орехами	5
Обед	
Щи из свежей капусты с картофелем	5
Каша гречневая рассыпчатая	5
Биточек из курицы	5
Салат из свёклы с сыром и чесноком	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 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.

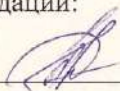
9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале:

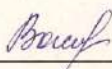
Работник пищеблока работает в чистой спецодежде, маске и перчатках, волосы заправлены под колпак.

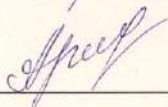
Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работником столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным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

Выводы:

Рекомендации:

 _____ подпись Тихомирова Т. А. ФИО

 _____ подпись Васильева А. А. ФИО

 _____ подпись Аршинова Т. П. ФИО

 _____ подпись Сванова С. В. ФИО

 _____ подпись Тихомирова А. С. ФИО