

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

14.11.2022 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-Ш 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 - 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
<u>3 перемена</u> <u>Завтрак:</u> <u>дети с ОВЗ</u>	1-4, 9

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 14 ноября 2022 состоит из:

Завтрак

Меню	Выход 1-4 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Каша жидкая молочная из манной крупы	200	251
Оладьи из творога	70	176
Компот из свежих яблок + С витаминизация	200	97,6
Салат из моркови с орехами	60	61,2

Обед

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Суп лапша по-домашнему	250	92,6
Плов с курицей	230	314,6
Винегрет с растительным маслом	60	111,9

Сок фруктовый	200	86,6
Чай с лимоном и сахаром	200	27,9
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	
Каша жидкая молочная из манной крупы	5
Оладьи из творога	5
Компот из свежих яблок + С витаминизация	5
Салат из моркови с орехами	5
Обед	
Суп лапша по-домашнему	5
Плов с курицей	5
Винегрет с растительным маслом	5
Сок фруктовый	5
Чай с лимоном и сахаром	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 Жикиферова Ю.А. ФИО

 подпись Васильева Т.А. ФИО

 подпись Аршинова Т.П. ФИО

 подпись Иванова И.В. ФИО

 подпись Жикиферов А.С. ФИО