

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

27.12.2022 г.

Комиссия в составе:

Романова А.С. –зам. директора по УВР, председатель бракеражной комиссии

Полукарова И.В. - медицинский сотрудник

Беляева Ж.В.- председатель родительского комитета

Кожевникова Н.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в 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 37 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 100 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 26,7м², которая состоит из следующих цехов:
кухня – 20,7 м², складские помещения-6,00 м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 40 мест, площадь – 29,00 м².

Наличие приспособленного зала для питания - имеется.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2019 г. Требуется замена оконных блоков.

5. График приема пищи.

Время	Класс
1 перемена 9.00-9.10 <u>Завтрак: дети с ОВЗ- 1-9 классы</u>	1,3
	2,4
2 перемена 9.55-10.05	5
	6
3 перемена 10.50 – 11.10 <u>Обед: дети с ОВЗ 1-9 классы по расписанию с классами</u>	7
	8
	9

6. Примерное десятидневное меню утверждено в августе 2022 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 27 декабря 2022 состоит из:

Завтрак	
Картофельное пюре	180
Тефтели рыбные (минтай)	100
Салат Витаминный	60
Чай с сахаром + С витаминизация	200
Хлеб пшеничный	30
Обед	
Салат картофельный с клецками	250
Горошница	180
Биточек из курицы	100
Салат из белокочанной капусты	60
Компот из смеси сухофруктов	200
Десерт фруктовый	100
Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак	
Картофельное пюре	5
Тефтели рыбные (минтай)	5
Салат Витаминный	5
Чай с сахаром + С витаминизация	5
Обед	
Салат картофельный с клецками	5
Горошница	5
Биточек из курицы	5
Салат из белокочанной капусты	5
Компот из смеси сухофруктов	5
Десерт фруктовый	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 сопровождает классный руководитель. Перед обеденным залом расположены 3 умывальные раковины с холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы:

Рекомендации:


_____ ФИО /Романова А.С./


_____ ФИО /Полукарова И.В./


_____ ФИО /Беляева Ж.В./


_____ ФИО /Кожевникова Н.В./