

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

25.01.2023 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 - 26,7м<sup>2</sup>, которая состоит из следующих цехов:  
кухня – 20,7 м<sup>2</sup>, складские помещения-6,00 м<sup>2</sup>.

Наличие зала питания: обеденный зал на 40 мест, площадь – 29,00 м<sup>2</sup>.

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<br>9.00-9.10<br><u>Завтрак: дети с ОВЗ- 1-9 классы</u>                          | 1,3   |
|  | 2,4   |
|  |       |
| 2 перемена<br>9.55-10.05   | 5     |
|  | 6     |
|  |       |
| 3 перемена<br>10.50 – 11.10<br><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 25 января 2023 состоит из:

|   |     |
|---|-----|
| Завтрак                                       |     |
| Картофельное пюре                             | 180 |
| Котлета рыбная (минтай)                       | 100 |
| Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация | 200 |
| Хлеб пшеничный                                | 30  |
| Обед  |     |
| Суп картофельный с макаронными изделиями      | 250 |
| Горошница                                     | 180 |
| Тефтели из курицы с соусом                    | 110 |
| Винегрет с растительным маслом                | 60  |
| Чай с сахаром                                 | 200 |
| 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 |
| Котлета рыбная (минтай)                       | 5 |
| Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация | 5 |
| Хлеб пшеничный                                | 5 |
| Обед  |   |
| Суп картофельный с макаронными изделиями      | 5 |
| Горошница                                     | 5 |
| Тефтели из курицы с соусом                    | 5 |
| Винегрет с растительным маслом                | 5 |
| Чай с сахаром                                 | 5 |
| Хлеб пшеничный                                | 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./