

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

02.02.2023г.

Комиссия в составе:

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

Рыбакова Р.Р.- медицинская сестра

Дрыгина Е.А.- представитель родительской общественности

Труфанова С.И.- представитель родительской общественности

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 «08» августа 2022 г. №446662-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Лидия Ивановна Какурина

2. Охвачено горячим питанием 615 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 93,9 %

4. Условия для организации питания учащихся:

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

Наличие зала питания: обеденный за 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 9.10 – 9.20	Завтрак: дети с ОВЗ- 5-9 классы
2 перемена 10.00 – 10.20 Завтрак + дети с ОВЗ	1а, 1б, 2а, 2б, 2в
3 перемена 11.00 – 11.20 Завтрак + дети с ОВЗ	3а, 3б, 4а, 4б, 4в
4 перемена 12.00 – 12.15 Обеды + дети с ОВЗ	5а, 5б, 5к, 6а, 6б, 6к, 7а, 7б, 7к, 8а, 8б
5 перемена 12.55– 13.10 Обеды + дети с ОВЗ	8к, 9а, 9б, 9к, 10, 11
Дополнительные обеды + дети с ОВЗ:	1а, 1б, 2а, 2б, 2в, 3а, 3б, 5а, 4а, 4б, 4в

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

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 02 февраля 2023 состоит из:

Завтрак

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Каша рассыпчатая с овощами (рис)	180	210,11
Котлеты из курицы	100	127,1
Компот из свежих яблок + С витаминизация	200	97,6
Хлеб пшеничный	30	58,7

Обед

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Борщ с капустой и картофелем	250	713
Жаркое по - домашнему	220	3223
Салат овощной с яблоками	60	21,06
Напиток апельсиновый	200	97,6
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 рассыпчатая с овощами (рис)	5
Котлеты из курицы	5
Компот из свежих яблок + С витаминизация	5
Хлеб пшеничный	5
Обед	
Борщ с капустой и картофелем	5
Жаркое по - домашнему	5
Салат овощной с яблоками	5
Напиток апельсиновый	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 шербинок, чисто вымыта.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производится 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 косынки 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.



/ Жабина Л.М./



/ Рыбакова Р.Р./



/ Дрыгина Е.А./



/ Труфанова С.И./



/ Матыцина С.И./