

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

30.03.2023 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 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 30 марта 2023 состоит из:

Завтрак	
Каша вязкая молочная овсяная	200
Оладьи с джемом	120
Компот из свежих яблок + С витаминизация	200
Обед	
Суп картофельный с горохом	250
Каша рассыпчатая с овощами (рис)	180
Шницель из курицы с соусом	100
Салат витаминный	60
Напиток лимонный	200
Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак	
Каша вязкая молочная овсяная	5
Оладьи с джемом	5
Компот из свежих яблок + С витаминизация	5
Обед	
Суп картофельный с горохом	5
Каша рассыпчатая с овощами (рис)	5
Шницель из курицы с соусом	5
Салат витаминный	5
Напиток лимонный	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 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./