

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

06.10.2023г.

Комиссия в составе:

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

Гаршина Т.В.- председатель родительского комитета

Михеева Н.М.- представитель родительской общественности

Волгина А.Г.- представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ №2 и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании:

- двухстороннего договора от «07» августа 2023г. №446662-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Лидия Ивановна Какурина

2. Охвачено горячим питанием 612 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 95,5%

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,мочная–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	<u>Завтрак: дети с ОВЗ- 5-9 классы + завтраки (5-9классов)</u>
2перемена 10.00 – 10.20 <u>Завтрак + дети с ОВЗ</u>	1а, 1б, 1в, 2а, 2б
3 перемена 11.00 – 11.20 <u>Завтрак + дети с ОВЗ</u>	3а, 3б, 3в, 4а, 4б
4 перемена 12.00 – 12.15 <u>Обеды + дети с ОВЗ</u>	5а,5б, 5в, 5к,6а,6б,6к,7а,7б,7к, 8а
5 перемена 12.55- 13.10 <u>Обеды + дети с ОВЗ+ дети мобилизованных родителей</u>	8б, 8к, 9а,9б,9к, 10,11
<u>Дополнительные обеды+дети с ОВЗ:</u>	1а, 1б,1в, 2а, 2б, 3а, 3б, 3в, 4а,4б,

6. Примерное десятидневное меню утверждено в августе 2023 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 Матышиной С.И.

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 06 октября 2023 состоит из:

Завтрак

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Суп молочный с рисом	200	16,02
«Гребешок» из дрожжевого теста	80	232
Компот из свежих яблок + С витаминизация	200	97,6
Хлеб пшеничный	30	87,42
Фрукты свежие	120	106

Обед

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Суп картофельный с крупой (крупя пшеничная)	250	746
Жаркое по - домашнему	220	323
Огурец в нарезке	60	11,3
Чай с лимоном и сахаром	200	27,9
Сок фруктовый	200	86,6
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	
Суп молочный с рисом	5
«Гребешок» из дрожжевого теста	5
Компот из свежих яблок + С витаминизация	5
Хлеб пшеничный	5
Фрукты свежие	5
Обед	
Суп картофельный с крупой (крупя пшеничная)	5
Жаркое по - домашнему	5
Огурец в нарезке	5
Чай с лимоном и сахаром	5
Сок фруктовый	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 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 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. /

 / Гаршина Т.В. /

подпись

 / Михеева Н.М. /

подпись

 / Волгина А.Г. /

подпись