

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

25.10.2023г.

Комиссия в составе:

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

Большакова М.И.- представитель родительской общественности

Жидарева И.И.- представитель родительской общественности

Золочева В.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 «07» августа 2023г. №446662-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Лидия Ивановна Какурина

2. Охвачено горячим питанием 615 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,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	<u>Завтрак: дети с ОВЗ- 5-9 классы + завтраки (5-9классов)</u>
2 перемена 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,

Примерное десятидневное меню утверждено в августе 2023 г. индивидуальным предпринимателем Лидией Ивановной Якуриной и согласовано директором школы ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское Л.М. Жабиной и председателем родительского комитета ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское Матвеевой 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 25 октября 2023 состоит из:

Завтрак

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Картофельное пюре	180	194,96
Шницель из курицы	100	127,1
Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация	200	81
Фрукты свежие	120	106
Хлеб пшеничный	30	87,42

Обед

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Суп из овощей	250	296
Плов с курицей	230	314,6
Салат Витаминный	60	73
Чай с сахаром	200	26,8
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	
Картофельное пюре	5
Шницель из курицы	5
Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация	5
Фрукты свежие	5
Хлеб пшеничный	5
Обед	
Суп из овощей	5
Плов с курицей	5
Салат Витаминный	5
Чай с сахаром	5
Сок фруктовый	5
Хлеб пшеничный	5
Хлеб ржаной	5

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. /
подпись


_____ / Большакова М.И. /
подпись


_____ / Жидарева И.И. /
подпись


_____ / Золичева В.В. /
подпись