

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

18.01.2024г.

Комиссия в составе:

Овчинникова Ю.В. – 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 Алексеевском филиале ГБОУ СОШ №2 и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании:

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

2. Охвачено горячим питанием 34 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 89%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 26,7 м², которая состоит из следующих цехов: кухня – 20,7 м², складские помещения – 6,00 м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 40 мест, площадь – 29,00 м². 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	1,3
	2,4
Завтрак: дети с ОВЗ 1-9 классы	
2 перемена 9.55-10.05	5
	6
3 перемена 10.50-11.10	7
	8
Обед: дети с ОВЗ 1-9 классы по расписанию склассами	9

6. Примерное десятидневное меню утверждено в августе 2023 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 18 января 2024г. состоит из:
Завтрак

Меню	Выход 1-9 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Каша молочная из манной крупы	200	201
Оладьи из творога	75	176
Чай с сахаром+С витаминизация	200	26,8
Хлеб пшеничный	30	87,42

Обед

Меню	Выход 1-9 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Суп лапша по домашнему	250	92,6
Горошница	180	245,76
Ленивые голубцы с соусом	110	164
Салат из свеклы с сыром с чесноком	60	133
Компот из свежих яблок	200	97,6
Хлеб пшеничный	40	87,42
Хлеб ржаной	30	43,71
Бутерброд с джемом	50	149

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам
(контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак	
Каша молочная из манной крупы	5
Оладьи из творога	5
Чай с сахаром+С витаминизация	5
Хлеб пшеничный	5
Обед	
Суп лапша по домашнему	5
Горошница	5
Ленивые голубцы с соусом	5
Салат из свеклы с сыром и с чесноком	5
Компот из свежих яблок	5
Хлеб пшеничный	5
Хлеб ржаной	5
Бутерброд с джемом	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 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 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 сопровождается классным руководителем. Перед обеденным залом расположены 3 умывальные раковины с холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.


_____ / Овчинникова Ю.В. /


_____ /Полукарова И.В./


_____ /Беяева Ж.В./


_____ /Кожевникова Н.В./