

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

30.01.2024г.

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-Шоказывает индивидуальный предприниматель Лидия Ивановна Какурина

2. Охвачено горячим питанием 32 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 84%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 26,7 м<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
<i>1 перемена</i>	1,3
9.00-9.10	2,4
<b><i>Завтрак: дети с ОВЗ - 1-9 классы</i></b>	
<i>2 перемена</i>	5
9.55-10.05	6
<i>3 перемена</i>	7
10.50-11.10	8
<b><i>Обед: дети с ОВЗ 1-9 классы по расписанию склассами</i></b>	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 30 января 2024 состоит из:  
Завтрак

Меню	Выход 1-9 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Суп молочный с макаронными изделиями	200	142,28
Ватрушки с джемом	80	166
Компот из свежих яблок+С витаминизация	200	97,6
Хлеб пшеничный	30	87,42

Обед

Меню	Выход 1-9 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Суп картофельный с клецками	250	178,25
Каша рассыпчатая гречневая	180	238,9
Котлеты из курицы с соусом	100	127,1
Винегрет с растительным маслом	60	111,9
Чай с лимоном и с сахаром	200	27,9
Хлеб пшеничный	40	87,42
Хлеб ржаной	30	43,71
Гребешок из дрожжевого теста	80	232

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак	
Суп молочный с макаронными изделиями	5
Ватрушки с джемом	5
Компот из свежих яблок+С витаминизация	5
Хлеб пшеничный	5
Обед	
Суп картофельный с клецками	5
Каша рассыпчатая гречневая	5
Котлеты из курицы с соусом	5
Винегрет с растительным маслом	5
Чай с лимоном и с сахаром	5
Хлеб пшеничный	5
Хлеб ржаной	5
Гребешок из дрожжевого теста	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./



/Беляева Ж.В./



/Кожевникова Н.В./