

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

07.03.2024г.

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 34 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 92%

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.

Общесанитарное 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 |
| | 9 |
| Обед: дети с ОВЗ - 1-9 классы по расписанию классами | |

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 07 марта 2024г. состоит из:
Завтрак

| Меню | Выход 1-9 классы, ОВЗ | Энергетическая ценность, Ккал. |
|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| Картофельное пюре | 180 | 194,96 |
| Тефтели из курицы с соусом | 110 | 165,9 |
| Чай с сахаром+С витаминизация | 200 | 26,8 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 87,42 |

Обед

| Меню | Выход 1-9 классы, ОВЗ | Энергетическая ценность |
|--|-----------------------------|----------------------------|
| Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 149,5 |
| Горошница | 180 | 245,76 |
| Котлеты из курицы с соусом | 100 | 127,1 |
| Винегрет с растительным маслом | 60 | 111,9 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 81 |
| 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 |
| Тефтели из курицы с соусом | 5 |
| Чай с сахаром+С витаминизация | 5 |
| Хлеб пшеничный | 5 |
| Обед | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями | 5 |
| Горошница | 5 |
| Котлеты из курицы с соусом | 5 |
| Винегрет с растительным маслом | 5 |
| Компот из смеси сухофруктов | 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 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 3 умывальные раковины с холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.


_____/ Овчинникова Ю.В. /


_____/ Полукарова И.В. /


_____/ Беляева Ж.В. /


_____/ Кожевникова Н.В. /