

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

14.03.2024г.

Комиссия в составе:

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

Гульдерова А.В. - представитель родительской общественности

Макарова Е.В. - представитель родительской общественности

Чванова О.С.- представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское 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 625 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 95,1%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 251,8м<sup>2</sup>., которая состоит из следующих цехов: мясной - 10,1 м<sup>2</sup>, овощной – 6,2 м<sup>2</sup>, кухня - 47,2м<sup>2</sup>,моечная–32,7м<sup>2</sup>,складские помещения–19,3м<sup>2</sup>,

Наличие зала питания: обеденный за на 120 мест, площадь –104,9м<sup>2</sup>.

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
<u>1 перемена</u> 9.10 – 9.20	<u>Завтрак: дети с ОВЗ, дети мобилизованных 5-10 классы</u>
<u>2перемена</u> 10.00 – 10.20 <u>Завтрак + дети с ОВЗ, дети мобилизованных</u>	1а, 1б, 1в, 2а, 2б
<u>3 перемена</u> 11.00 – 11.20 <u>Завтрак + дети с ОВЗ, дети мобилизованных</u>	3а, 3б, 3в, 4а, 4б
<u>4 перемена</u> 12.00 – 12.15 <u>Обеды + дети с ОВЗ, дети мобилизованных</u>	5а,5б, 5в, 5к,6а,6б,6к,7а,7б,7к, 8а,
<u>5 перемена</u> 12.55- 13.10 <u>Обеды + дети с ОВЗ, дети мобилизованных</u>	8б, 8к, 9а,9б,9к, 10,11
<u>Дополнительные обеды+дети с ОВЗ, дети мобилизованных</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 Побежимовой Н.В.

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 29 февраля 2024 состоит из:

#### Завтрак

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Каша жидкая 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 1-11 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 и чесноком	60	133
Компот из свежих яблок	200	97,6
Хлеб пшеничный/ Хлеб ржаной	40/30	87,42/43,71
Бутерброд с джемом	50	149

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак	
Каша жидкая 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 чесноком	5
Компот из свежих яблок	5
Хлеб пшеничный/ 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 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./  
подпись

  
\_\_\_\_\_ /Гульдерова А.В./  
подпись

  
\_\_\_\_\_ /Макарова Е.В./  
подпись

  
\_\_\_\_\_ /Чванова О.С./  
подпись