

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

11.04.2024г.

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-Показывает 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 -26,7м<sup>2</sup>, которая состоит из следующих цехов: кухня – 20,7м<sup>2</sup>, складские помещения –6,00м<sup>2</sup>.

Наличие зала питания: обеденный зала 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 |
|--|-------|
| 1 перемена<br>9.00-9.10  | 1,3   |
|  | 2,4   |
| <b><u>Завтрак: детис ОВЗ-1-9 классы</u></b>                      |       |
| 2 перемена<br>9.55-10.05   | 5     |
|  | 6     |
| 3 перемена<br>10.50-11.10  | 7     |
|  | 8     |
|  | 9     |
| <b><u>Обед: детис ОВЗ 1-9 классы по расписанию склассами</u></b> |       |

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 11 апреля 2024г. состоит из:  
Завтрак

| Меню                          | Выход<br>1-9 классы,<br>ОВЗ | Энергетическая<br>ценность,<br>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                                |
| Печенье овсяное               | 50                          | 112                                  |

Обед

| Меню                                     | Выход<br>1-9 классы,<br>ОВЗ | Энергетическая<br>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 |
| Печенье овсяное                          | 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. /

  
/ Беяева Ж.В. /

  
/ Кожевникова Н.В. /