

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

08.10.2024г

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 2024г. №446662-III показывает индивидуальный предприниматель Лидия Ивановна Какурина

2. Охвачено горячим питанием 26 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 74%

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
1 перемена 9.00-9.10	1,3
	2,4
<b>Завтрак: дети с ОВЗ-1-9 классы</b>	
2 перемена 9.55-10.05	5
	6
3 перемена 10.50-11.10	7
	8
	9
<b>Обед: дети с ОВЗ-1-9 классы по расписанию с классами</b>	

6. Примерное десятидневное меню утверждено в августе 2024 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.

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.

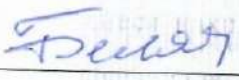
#### 9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале:


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. /

Овчинникова Ю.В.

Полукарова И.В.

Беляева Ж.В.

Кожевникова Н.В.

Меню на 08 октября 2024 состоит из:  
Завтрак

Меню	Выход 1-9 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Каша пшеничная молочная жидкая	200	234,6
Ватрушки с творогом	60	144
Фрукты свежие	120	106
Компот из свежих яблок +С витаминизация	40	87,42
Бутерброд с джемом	50	149

Обед

Меню	Выход 1-9 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Суп картофельный с клецками	250	178,25
Макароны отварные	180	202
Котлеты из курицы с соусом	100	127,1
Винегрет с растительным маслом	60	111,9
Чай с лимоном и сахаром	200	27,9
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	
Каша пшеничная молочная жидкая	5
Ватрушки с творогом	5
Фрукты свежие	5
Компот из свежих яблок +С витаминизация	5
Бутерброд с джемом	5
Бутерброд с сыром	5
Обед	
Суп картофельный с клецками	5
Макароны отварные	5
Котлеты из курицы с соусом	5
Винегрет с растительным маслом	5
Чай с лимоном и сахаром	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.