

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

21.10.2024 г.

Комиссия в составе:

Никифорова Т.А – зам. директора по УВР Больше-Алдаркинского филиала  
ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское

Васильева Н.А. - председатель бракеражной комиссии

Аршинова Г.П. - медицинский сотрудник

Иванова Л.В. - председатель родительского комитета

Новикова Л.А. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в Больше-Алдаркинском филиале  
ГБОУ СОШ №2 и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании:

- двухстороннего договора от «07» августа 2024 г. №446662-III оказывает индивидуальный предприниматель Лидия Ивановна Какурина

2. Охвачено горячим питанием 19 учащихся (1-9 классы)

3. Процент охвата учащихся питанием: 100%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: кухня - 14м<sup>2</sup>, складские помещения – 7 м<sup>2</sup>,

Наличие зала питания: обеденный зал на 34 места, площадь – 32,9 м<sup>2</sup>.

Наличие приспособленного зала для питания - имеется

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, косметический ремонт обеденного зала производился в 2015 г. (покраска стен, оконных рам), в 2019 г. на кухне и возле обеденного зала установлены раковины для мытья рук и покрашены стены, в 2020 г. покраска стены возле плиты, замена вентиляции, в 2021 г. вокруг плиты наклеен «фартук» из кафельной плитки, заменён водонагреватель на 50-литровый. 2024 г. - ремонт водоснабжения кухни, установка раковин и замена сливной системы, покраска стен и потолка, установка пластиковых окон, ремонт полов.

5. График приема пищи.

Время	Класс
<u>3 перемена</u> <u>Завтрак</u>	1-4

10:50 – 11:05	
<b><u>4 перемена</u></b> <u>Обед: 5-9 классы,</u> 11:45 – 12:00	5-9

6. Примерное двухнедельное меню утверждено в августе 2023 г. индивидуальным предпринимателем Лидией Ивановной Какуриной и согласовано с Директором ГБОУ СОШ № 2 «ОЦ» с. Борское Л.М. Жабиной и Председателем родительского комитета ГБОУ СОШ № 2 «ОЦ» с. Борское И.Н. Тимофеевой.

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 21 октября  
Завтрак

Меню	Выход 1-4 классы	Энергетическая ценность, Ккал.
Каша гречневая рассыпчатая	180	238,9
Шницель из курицы с соусом	100	127,1
Компот из смеси сухофруктов + С витаминация	200	81
Хлеб пшеничный	30	87,42
Салат из моркови, яблок и апельсинов	100	54,06
Гребешок из дрожжевого теста	80	232

Обед

Меню	Выход 1-11 классы	Энергетическая ценность
Суп из овощей	250	296
Плов с курицей	230	314,6
Салат Витаминный	60	73
Чай с сахаром	200	26,8

Хлеб пшеничный	40	87,42
Хлеб ржаной	30	43,71
Фрукты свежие	100	106

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак	
Каша гречневая рассыпчатая	5
Шницель из курицы с соусом	5
Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация	5
Хлеб пшеничный	5
Салат из моркови, яблок и апельсинов	5
Гребешок из дрожжевого теста	5
Обед	
Суп из овощей	5
Плов с курицей	5
Салат Витаминный	5
Чай с сахаром	5
Хлеб пшеничный	5
Хлеб ржаной	5
Фрукты свежие	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.

