

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

12.11.2024г.

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-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 -26,7м², которая состоит из следующих цехов: кухня-20,7м², складские помещения-6,00м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 40 мест, площадь – 29,00 м². 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
<i>1 перемена</i> 9.00-9.10	1,3
	2,4
<i>Завтрак: дети с ОВЗ 1-9 классы</i>	
<i>2 перемена</i> 9.55-10.05	5
	6
<i>3 перемена</i> 10.50-11.10	7
	8
	9
<i>Обед: дети с ОВЗ 1-9 классы по расписанию классов</i>	

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.

Меню на 12 ноября 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 овощной	250	296
Плов с курицей	230	314,6
Салат овощной с яблоками	60	21,06
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 овощной	5
Плов с курицей	5
Салат овощной с яблоком	5
Чай с лимоном и сахаром	5
Хлеб пшеничный	5
Хлеб ржаной	5

7.Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бригажера 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 производится 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. /

 / Буляева Ж.В. /

 / Козловская Н.В. /