

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

18.11.2024 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 - 14м², складские помещения – 7 м²,

Наличие зала питания: обеденный зал на 34 места, площадь – 32,9 м².

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 | |
| <u>4 перемена</u> <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 18 ноября
Завтрак

| Меню | Выход 1-4 классы | Энергетическая ценность, Ккал. |
|---------------------------------|---------------------|--------------------------------------|
| Каша кукурузная молочная жидкая | 200 | 232,2 |
| Манник | 150 | 251 |
| Чай с сахаром + С витаминизация | 200 | 26,8 |
| Салат из свежих фруктов | 100 | 69 |
| Булочка ванильная | 60 | 179 |

Обед

| Меню | Выход 1-11 классы | Энергетическая ценность |
|-----------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Щи из свежей капусты с картофелем | 250 | 120,07 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 238,9 |
| Биточек из курицы с соусом | 100 | 127,1 |
| Салат Витаминный | 60 | 73 |

| | | |
|-----------------------------|-----|-------|
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 81 |
| 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 кукурузная молочная жидкая | 5 |
| Манник | 5 |
| Чай с сахаром + С витаминизация | 5 |
| Салат из свежих фруктов | 5 |
| Булочка ванильная | 5 |
| Обед | |
| Щи из свежей капусты с картофелем | 5 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 5 |
| Биточек из курицы с соусом | 5 |
| Салат Витаминный | 5 |
| Компот из смеси сухофруктов | 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.

Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.

Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале:

Работник пищеблока работает в чистой спецодежде, маске и перчатках, волосы заправлены под колпак.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работником столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. Перед обеденным залом расположена 1 умывальная раковина с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы:

Рекомендации:

[подпись] подпись Чикирова Т.А. ФИО

[подпись] подпись Васильева Н.А. ФИО

[подпись] подпись Аршинова Г.П. ФИО

[подпись] подпись Иванова С.В. ФИО

[подпись] подпись Новикова Л.А. ФИО