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

13.01.2025 г.

Комиссия в составе:

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

Васильева Н.А. - председатель бракеражной комиссии

<u>Аршинова Г.П.</u> - 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 «0<u>7</u>» <u>августа</u> 2024 г. №<u>446662-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Лидия Ивановна Какурина</u>
- 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
3 перемена		1-4
<u>Завтрак</u>		

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

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 13 января Завтрак

Меню	Выход	Энергетич
	1-4 классы	
		Ккал.
Каша гречневая рассыпчатая	200	238,9
Шницель из курицы с соусом	100	127,1
Компот из смеси сухофруктов + С	200	81
витаминизация		
Хлеб пшеничный	50	87,42
Гребешок из дрожжевого теста	80	232
Фрукты свежие	120	106

Обед

Меню	Выход	Энергетич
	1-11	еская
	классы	ценность
Суп картофельный с клецками	250	178,25
Макароны отварные	180	202
Котлеты из курицы с соусом	100	127,1
Салат витаминный	60	73

Чай с сахаром	200	26,8
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 гречневая рассыпчатая	5
Шницель из курицы с соусом	5
Компот из смеси сухофруктов + C витаминизация	5
Хлеб пшеничный	5
Гребешок из дрожжевого теста	5
Фрукты свежие	5
Обед	
Суп картофельный с клецками	5
Макароны отварные	5
Котлеты из курицы с соусом	5
Салат витаминный	5
Чай с 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 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:				
All	подпись	Hurugropoba	- M.A. Φ	ИО
Box	подпись	Bacusela	H. A.	DNO
April	подпись	Ариинова	<i>[.ll.</i>]	ONO
riks-	подпись	Манова	L SCB	ФИО
Moles	подпись	Holunoba.	1.4	ФИО