

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

09.01.2025г.

Комиссия в составе:

Жабина Л.М. – директор ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское

Салицкая О.В.- представитель родительской общественности

Двуреченская Е.А.- представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании:

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

2. Охвачено горячим питанием 605 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 94,2 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 251,8м², которая состоит из следующих цехов: мясной - 10,1 м², овощной – 6,2 м², кухня - 47,2м², моечная–32,7м², складские помещения–19,3м²,

Наличие зала питания: обеденный на 120 мест, площадь –104,9м².

Наличие приспособленного зала для питания - имеется

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2019 г. (отделка панелей стен)

5. График приема пищи.

Время	Класс
1 перемена 9.10 – 9.25	<u>Завтрак: дети с ОВЗ, дети мобилизованных, дети из многодетных семей 5-11 классы</u>
2 перемена 10.05 – 10.25 <u>Завтрак + дети с ОВЗ, дети мобилизованных</u>	1а, 1б, 2а, 2б, 2в
3 перемена 11.05 – 11.25 <u>Завтрак + дети с ОВЗ, дети мобилизованных</u>	3а, 3б, 4а, 4б, 4в
4 перемена 12.05 – 12.20 <u>Обеды + дети с ОВЗ, дети мобилизованных</u>	5а, 5б, 5к, 6а, 6б, 6в, 6к, 7а, 7б, 7к, 8а
5 перемена 13.00- 13.15 <u>Обеды + дети с ОВЗ, дети мобилизованных</u> <u>Дополнительные обеды</u>	8б, 8к, 9а, 9б, 9к, 10, 11 1а, 1б, 2а, 2б, 2в, 3а, 3б, 4а, 4б, 4в

6. Примерное десятидневное меню утверждено в августе 2024 г. индивидуальным предпринимателем Лидией Ивановной Какуриной и согласовано директором школы ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское Л.М. Жабиной и председателем родительского комитета ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское Матыциной С.И.

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 09 января 2025 состоит из:

Завтрак

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Картофельное пюре	200	194,96
Тефтели из курицы с соусом	110	165,9
Чай с сахаром + С витаминизация	200	26,8
Хлеб пшеничный	40	87,42

Обед

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Суп картофельный с крупой (крупя гречневая)	250	186,5
Макароны отварные	180	202
Котлеты из курицы с соусом	100	127,1
Винегрет с растительным маслом	60	111,9
Компот из смеси сухофруктов	200	81
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	
Картофельное пюре	5
Тефтели из курицы с соусом	5
Чай с сахаром + С витаминизация	5
Хлеб пшеничный	5
Обед	
Суп картофельный с крупой (крупя гречневая)	5
Макароны отварные	5
Котлеты из курицы с соусом	5
Винегрет с растительным маслом	5
Компот из смеси сухофруктов	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.

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 7 умывальных раковины с холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.


_____ / Л.М. Жабина/
подпись


_____ / О.В. Салицкая/
подпись


_____ / Е.А. Двуреченская/
подпись