

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

07.02.2025г.

Комиссия в составе:

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

Аникина М.В.- представитель родительской общественности

Петровичева В.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:

- двустороннего 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 Матычиной 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 07 февраля 2025 состоит из:

Завтрак

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Суп молочный с рисом	200	93,02
Булочка дорожная	60	205
Фрукты свежие	120	106
Компот из свежих плодов и ягод	200	67

Обед

Меню	Выход 1-11 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	149,5
Горошница	180	245,76
Шницель из курицы с соусом	100	127,1
Салат картофельный с огурцами солеными	60	59
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	
Суп молочный с рисом	5
Булочка дорожная	5
Фрукты свежие	5
Компот из свежих плодов и ягод	5
Обед	
Суп картофельный с макаронными изделиями	5
Горошница	5
Шницель из курицы с соусом	5
Салат картофельный с огурцами солеными	5
Чай с лимоном и 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.


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


_____ / Л.М. Жабина/
подпись


_____ / М.В. Аникина/
подпись


_____ / В.А.Петровичева/
подпись