

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

11.03.2025г.

Комиссия в составе:

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

Азимова Е.Н.- представитель родительской общественности

Сапожникова З.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:</u> дети с ОВЗ, дети мобилизованных, дети из многодетных семей 5-11 классы
2перемена 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 Матышиной С.И.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

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

18.10.2024г.

Комиссия в составе:

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

Азимова Е.Н.- представитель родительской общественности

Сапожникова З.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 586 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 93%

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 зал 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, 5в, 6а, 6б, 6в, 6к, 7а, 7б, 7к, 8а, 8б, 8к
5 перемена 13.00- 13.15 <u>Обеды + дети с ОВЗ, дети мобилизованных</u> <u>Дополнительные обеды</u>	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.

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.

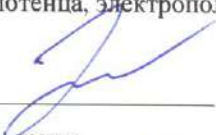
Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует нормам оснащения. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и шербинок, чисто вымыта.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов 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


_____ / Азимова Е.Н./
подпись


_____ / Сапожникова З.А./
подпись