

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

15.04.2025г.

Комиссия в составе:

Овчинникова Ю.В. – зам. директора по УВР, председатель бракеражной комиссии

Полукарова И.В. - медицинский сотрудник

Беляева Ж.В. - председатель родительского комитета

Кожевникова Н.В. – представитель родительской общественности

Проверила организацию питания учащихся в Алексеевском филиале ГБОУ СОШ №2 и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании:

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

2. Охвачено горячим питанием 37 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 100%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 26,7 м², которая состоит из следующих цехов: кухня – 20,7 м², складские помещения - 6,00 м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 40 мест, площадь – 29,00 м². Наличие приспособленного зала для питания - имеется.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2019 г. Требуется замена оконных блоков.

5. График приема пищи.

Время	Класс
<i>1 перемена</i> 9.00-9.10 <u>Завтрак: дети с ОВЗ - 1-9 классы</u>	1,3
	2,4
<i>2 перемена</i> 9.55-10.05	5
	6
<i>3 перемена</i> 10.50-11.10 <u>Обед: дети с ОВЗ 1-9 классы по расписанию с классами</u>	7
	8
	9

6. Примерное десятидневное меню утверждено в августе 2024 г. индивидуальным предпринимателем Лидией Ивановной Какуриной и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г.Отрадном

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 15 апреля 2025г. состоит из:

Завтрак

Меню	Выход 1-9 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность, Ккал.
Макароны отварные	200	202
Котлеты из курицы с соусом	100	127,1
Компот из свежих яблок +С витаминизация	40	87,42
Хлеб пшеничный	50	87,42
Бутерброд с сыром	50	149
Фрукты свежие	120	106

Обед

Меню	Выход 1-9 классы, ОВЗ	Энергетическая ценность
Суп картофельный с горохом	250	166,42
Рагу из овощей	180	142
Шницель из курицы с соусом	100	127,1
Салат «Степной» из разных овощей	60	105
Напиток лимонный	200	97,6
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	
Макароны отварные	5
Котлеты из курицы с соусом	5
Компот из свежих яблок +С витаминизация	5
Бутерброд с сыром	5
Хлеб пшеничный	5
Фрукты свежие	5
Обед	
Суп картофельный с горохом	5
Рагу из овощей	5
Шницель из курицы с соусом	5
Салат «Степной» из разных овощей	5
Напиток лимонный	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.

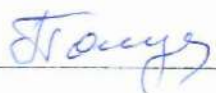
Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

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 3 умывальные раковины с холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

 / Овчинникова Ю.В. /

 / Полукарова И.В. /

 / Беляева Ж.В. /

 / Кожевникова Н.В. /