

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

08.09.2025 г.

Комиссия в составе:

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

Васильева Н.А. - председатель бракеражной комиссии

Аршинова Г.П. - 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 «07» августа 2025 г. №446662-III оказывает индивидуальный предприниматель Лидия Ивановна Какурина

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
<u>3 перемена</u> <u>Завтрак</u>	1-4

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

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 08 сентября
Завтрак

Меню	Выход 1-4 классы	Энергетическая ценность, Ккал.
Каша гречневая рассыпчатая	200	335,8
Шницель из курицы с соусом	100	127,1
Компот из смеси сухофруктов + С витаминация	200	81
Хлеб пшеничный	50	117
Гребешок из дрожжевого теста	80	232
Фрукты свежие	120	106

Обед

Меню	Выход 1-11 классы	Энергетическая ценность
Суп картофельный с клёцками	250	178,25
Макаронные изделия отварные	180	221,4
Котлеты из курицы с соусом	100	127,1
Салат Витаминный	60	73
Чай с сахаром	200	38

Хлеб пшеничный	40	93,6
Хлеб ржаной	30	61,8

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 + С витаминизация	5
Хлеб пшеничный	5
Гребешок из дрожжевого теста	5
Фрукты свежие	5
Обед	
Суп картофельный с клёцками	5
Макаронные изделия 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 производится 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.

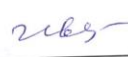
Выводы:

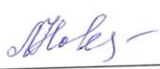
Рекомендации:

 подпись Жуковская М.А. ФИО

 подпись Васильева Н.А. ФИО

 подпись Арсенова Г.Д. ФИО

 подпись Иванова С.В. ФИО

 подпись Новикова А.А. ФИО