

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

20.10.2025 г.

Комиссия в составе:

Никифорова Т.А – учитель, руководитель Больше-Алдаркинского филиала  
ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с.Борское

Савенкова Л.П. - 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 «01» августа 2025 г. №446662-2025 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 - 14м<sup>2</sup>, складские помещения—7 м<sup>2</sup>,

Наличие зала питания: обеденный зал на 34 места, площадь —32,9 м<sup>2</sup>.

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><br><u>Завтрак</u> | 1-4   |

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| 10:50 – 11:05                                                         |     |
| <b><u>4 перемена</u></b><br><u>Обед:</u> 5-9 классы,<br>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 20 октября Завтрак

| Меню                                           | Выход<br>1-4 классы | Энергетическая<br>ценность,<br>Ккал. |
|------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|
| Каша гречневая рассыпчатая                     | 200                 | 335,8                                |
| Шницель из курицы с соусом                     | 100                 | 127,1                                |
| Компот из смеси сухофруктов + С<br>витаминация | 200                 | 38                                   |
| Хлеб пшеничный                                 | 50                  | 117                                  |
| Фрукты свежие                                  | 120                 | 106                                  |

#### Обед

| Меню                                 | Выход<br>1-11<br>классы | Энергетическая<br>ценность |
|--------------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Суп картофельный с клецками          | 250                     | 178,25                     |
| Макаронные изделия отварные с соусом | 180/40                  | 221,4                      |
| Сосиска отварная                     | 50                      | 130                        |
| 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 |
| Фрукты свежие                                 | 5 |
| Обед                                          |   |
| Суп картофельный с клецками                   | 5 |
| Макаронные изделия отварные с соусом          | 5 |
| Сосиска отварная                              | 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 производятся 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 обучающихся в обеденном зале осуществляется путём 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.

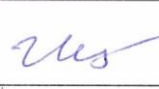
Выводы:

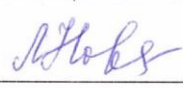
Рекомендации:

 подпись Никифорова Т.А. ФИО

 подпись Савенкова Л.А. ФИО

 подпись Арашкова Г.М. ФИО

 подпись Иванова Л.В. ФИО

 подпись Новикова Л.А. ФИО