

Акт общественного контроля организации питания в  
ГБОУ СОШ с. Алексеевка учебный корпус №1

22.09 2022 г.

Комиссия в составе:

Чередниковой Е.А. - директор ГБОУ СОШ с. Алексеевка

Николаевой И.В. - председатель бракеражной комиссии

Гусевой Л.Ю. - медицинский сотрудник

Куланова И.А. - родитель уч-ся 6 кл.

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «02» ноября 2018 г. №6/н оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием \_\_\_\_\_ учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: \_\_\_\_\_ %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 180 м<sup>2</sup>, которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 100 мест, площадь - 120 м<sup>2</sup>.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2015г.

5. График приема пищи.

Завтраки:

9<sup>10</sup>-9<sup>20</sup> - 5-11 классы

Обеды:

10<sup>50</sup>-11<sup>10</sup> - 5-7 классы

11<sup>50</sup>-12<sup>10</sup> - 8-11 классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено \_\_\_\_\_ 2022 г. Какуриной Л.И. и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в Нефтегорском районе.

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 соответствует примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 23.09 2022 состоит из:

- суп картофельный с мясом курицы \_\_\_\_\_ ;
- макароны отварные \_\_\_\_\_ ;
- котлета из курицы \_\_\_\_\_ ;
- салат из белокожанной капусты \_\_\_\_\_ ;
- чай с мятой и сахаром \_\_\_\_\_ ;
- хлеб пшеничный \_\_\_\_\_ ;
- хлеб ржачевый \_\_\_\_\_ .

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- суп картофельный с мясом курицы 5 баллов
- макароны отварные - 5 баллов;
- котлета из курицы - 5 баллов;
- салат из белокожанной капусты 5 баллов;
- чай с мятой и сахаром - 5 баллов.

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 ( 2-х кратное превышение числа посадочных мест). 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, волосы заправлены под косынками 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. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 6 умывальных раковин с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: организация питания удовлетворительная

Рекомендации: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Чередникова Е.А. Чередникова

[подпись] И.В. Николаева

Гусева Л.Ю. Гусева

Кураш И.А. Кураш