

Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Алексеевка учебный корпус № 2

« 21 » 09 2022 г.

Комиссия в составе:

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

Макаровой М.А. - председатель бракеражной комиссии

Коноваловой Д.С. - медицинский сотрудник

Булдретовой А.С. - представитель родительской общественности

Фурс, Н. С - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

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

2. Охвачено горячим питанием _____ учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 100%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 200 м², которая состоит из 4 цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 70 мест, площадь - 80 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала –
удовлетворительное.

5. График приема пищи.

Завтраки:

9¹⁰-9²⁰- 1-е классы

Обеды:

10⁰⁰-10²⁰- 1 классы

10⁵⁰-11¹⁰- 2, 4-а, б классы

11⁵⁰-12¹⁰- 3, 4-в классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено _____ 20__ 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 21. 09 2022 г. состоит из:

- картопельное пюре _____ ;
- котлета рыбная (минтай) _____ ;
- компот из сухофруктов _____ ;
- хлеб пшеничный _____ ;
- _____ ;
- _____ ;

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Комплект рваной (мешковой) - 5 баллов;
- Картофельное пюре - 5 баллов;
- Компот из смеси сухофруктов - 5 баллов;
- Хлеб пшеничный - 5 баллов;
- _____ - _____ 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 имеет небольшие сколы, 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 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. 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 5 умывальных раковин с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: организация питания удовлетворительная.

<u>Буцоткова А.С.</u>	/	<u>Руд</u>	/
<u>Руд Н.С.</u>	/	<u>Руд</u>	/
<u>Макарова М.А.</u>	/	<u>Масин</u>	/
<u>Коновалова Д.С.</u>	/	<u>Ков</u>	/
_____	/	_____	/