

**Акт общественного контроля организации питания в  
ГБОУ СОШ с. Алексеевка Авангардский филиал**

23.09.2022 г.

Комиссия в составе:

Спиридоновой Е.М. - председатель бракеражной комиссии

Демченко М.В. - представитель родительской общественности

Зотова Н.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «04» ноября 2018г. № 5/н оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 43 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 83%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 120 м<sup>2</sup>., которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 мест, площадь - 60 м<sup>2</sup>.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала

удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи.

Обеды:

10<sup>00</sup>-10<sup>20</sup> - 1-4 классы

11<sup>00</sup>-11<sup>20</sup> - 5-9 классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 31 августа 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 сентября 2022г. состоит из завтрака:

- раку из курицы - 250 гр.;

- чай с сахаром + С витаминизация – 200 гр.;
  - хлеб пшеничный – 30 гр.,
- Меню на 23 сентября 2022 года состоит из обеда:
- суп картофельный с крупой (крупка пшённая)– 250 гр.
  - макароны отварные – 180гр.
  - котлеты из курицы – 100гр.
  - салат из белокачанной капусты – 60гр.

- чай с лимоном и сахаром – 200гр
- хлеб пшеничный – 40гр
- хлеб ржаной – 30гр.

- Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак:

- раку из курицы - 5 баллов
- чай с сахаром + С витаминизация 5 баллов
- хлеб пшеничный – 5 баллов

Обед:

- суп картофельный с крупой (крупка пшённая)– - 5 баллов
- макароны отварные - 5 баллов
- котлеты из курицы - 5 баллов
- салат из белокачанной капусты - 5 баллов
- чай с лимоном и сахаром - 5 баллов
- хлеб пшеничный – 5 баллов
- хлеб ржаной - 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 не соответствует нормам оснащения (отсутствует второй комплект). Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда имеет сколы.

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, 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 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: организация питания удовлетворительная.

Рекомендации: приобрести второй комплект столовой посуды, заменить посуду со сколами.

Спиридонова Е.М.Спиридонова

Демченко М.В.Демченко

Зотова Н.В.Зотова