Чередникова Елена Александровна
cn=Чередникова Елена Александровна,
o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА "ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР" ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ВАНИЧКИНА ИВАНА ДМИТРИЕВИЧА С. АЛЕКСЕЕВКА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА АЛЕКСЕЕВСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ,
email=obrazcentr63@gmail.com
2025.06.04 20:20:26 +04'00'

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

23 апреля 2025 г.

Комиссия в составе:
Чередниковой Е.А. - директор ГБОУ СОШ с. Алексеевка
Николаевой И.В. - председатель бракеражной комиссии
Гусевой Л.Ю. - медицинский сотрудник
Бочарова А.А. представитель родительского комитета 6-А класса
Черникова И.В. представитель родительского комитета 6-А класса
проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «30» августа 2024 г. оказывает ИП Какурина Л.И.
2. Охвачено горячим питанием 82 учащихся
3. Процент охвата учащихся питанием: ≈92 %
4. Условия для организации питания учащихся:
   Наличие пищеблока: столовая - 180 м^2., которая состоит из 1 цеха.
   Наличие зала питания: обеденный зал на 100 мест, площадь - 120 м^2.
   Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2015г.
5. График приема пищи.
   Завтраки:
   9^{10}-9^{20}- 5-11 классы

   Обеды:
   10^{50}-11^{10}- 5-7 классы
   11^{50}-12^{10}- 8-11 классы
6. Примерное двухнедельное меню утверждено 30 августа 2024 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 апреля 2025 г.
состоит из:
- каша рассыпчатая с маслом (рис);
- биточек из курицы с соусом;
- напиток из шиповника;
- хлеб пшеничный;
- ;
- ;
- .

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:
- каша рассыпчатая с маслом 5 баллов
- биточек из курицы с соусом – 5 баллов;
- напиток из шиповника – 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 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

И.В. Николаева

Гусева Л.Ю. Гусева

Богарева Л. А. Богарева

Чернышова Л. В. Чернышова