

Акт родительского контроля организации питания в ЛДП «Радуга» ГБОУ СОШ с. Алексеевка

7 июня 2025 г.

Комиссия в составе:

Орловой И.А. – начальник ЛДП «Радуга» ГБОУ СОШ с. Алексеевка

Николаевой И.В. - член бракеражной комиссии

Гусевой Л.Ю. - медицинский сотрудник

Исламова С. Э. - родитель воспитанника

проверила организацию питания воспитанников ЛДП «Радуга» ГБОУ СОШ с. Алексеевка и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании муниципального контракта от «12» мая 2025 г. оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 213 воспитанника

3. Процент охвата воспитанников питанием: 100 %

4. Условия для организации питания воспитанников:

Наличие пищеблока: столовая - 180 м²., которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 100 мест, площадь - 120 м².

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

5. График приема пищи.

Завтраки:

9⁰⁰-9¹⁵- отряд «Лидер»

9⁰⁰-9¹⁵- отряд «Лето»

9⁰⁰-9¹⁵- отряд «Задор»

9⁰⁰-9¹⁵- отряд «Патриоты»

10⁰⁰-10¹⁵- отряд «Капелька»

10⁰⁰-10¹⁵- отряд «Улыбка»

10⁰⁰-10¹⁵- отряд «Солнышко»

10⁰⁰-10¹⁵- отряд «Лучики»

Обеды:

12⁰⁰-12²⁰- отряд «Лидер»

12⁰⁰-12²⁰- отряд «Лето»

12⁰⁰-12²⁰- отряд «Задор»

12⁰⁰-12²⁰- отряд «Патриоты»

13¹⁰-13³⁰- отряд «Капелька»

13¹⁰-13³⁰- отряд «Улыбка»

13¹⁰-13³⁰- отряд «Солнышко»

13¹⁰-13³⁰- отряд «Лучики»

6. Примерное десятидневное меню утверждено 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 7 июня 2025 г.

состоит из:

Завтрак:

- каша вязкая молочная овсяная;
- бутерброд с джемом;
- чай с сахаром + С витаминизация;
- фрукты свежие (апельсин).

Обед:

- суп лапша по-домашнему;
- горошница;
- тефтели из курицы с соусом;
- салат овощной с яблоками;
- компот из свежих яблок;
- хлеб пшеничный;
- хлеб ржаной.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак:

- каша вязкая молочная овсяная – 5 баллов;
- бутерброд с джемом – 5 баллов;
- чай с сахаром + С витаминизация – 5 баллов;
- фрукты свежие (апельсин) – 5 баллов.

Обед:

- суп лапша по-домашнему – 5 баллов;
- горошница – 5 баллов;
- тефтели из курицы с соусом – 5 баллов;
- салат овощной с яблоками – 5 баллов;
- компот из свежих яблок – 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 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 косынки или колпаками.

Обучающиеся находятся в обеденном зале согласно графику питания воспитанников ЛДП «Радуга» ГБОУ СОШ с. Алексеевка. Организация обслуживания воспитанников 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 отряд сопровождается воспитателями. В обеденном зале находится и

следит за порядком дежурный учитель. В каждом отряде за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается воспитанниками 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: оценка работы школьной столовой
признана отличной

Рекомендации:

И.А. Орлова

И.В. Николаева

Л.Ю. Гусева

С.Э. Исламова