

**Акт общественного контроля организации питания  
в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей  
«Радуга» Авангардского филиала ГБОУ СОШ с. Алексеевка**

8 июня 2026 г.

Комиссия в составе:

Щавелёвой О.В. – начальник лагере с дневным пребыванием детей «Радуга» ГБОУ СОШ с. Алексеевка

Болговой И.А. - медицинский сотрудник

Демченко М.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании муниципального контракта от «12» мая 2026 г. оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 30 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 100 %

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 2013г.

5. График приема пищи.

Завтраки:

1.	«Улыбка»	9.00 ч. – 9.15 ч.
2.	«Теремок»	9.00 ч. – 9.15 ч.

Обеды:

1.	«Улыбка»	12.00 ч. – 12.20 ч.
2.	«Теремок»	12.00 ч. – 12.20 ч.

6. Примерное двухнедельное 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 8 июня 2026 г.

состоит из:

- каша вязкая молочная овсяная-200гр.;
- чай с сахаром +С витаминизация-200гр.;
- бутерброд с джемом-45гр.;
- фрукты свежие (апельсин)-120,90гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- каша вязкая молочная овсяная- 5 баллов;
- чай с сахаром +С витаминизация- 5 баллов;
- бутерброд с джемом- 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 производится 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 согласно графику питания воспитанников ЛДП «Радуга» ГБОУ СОШ с.Алексеевка. 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 отряд сопровождается воспитателем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный воспитатель. В каждом отряде за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается воспитанниками 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: оценка работы классной столовой  
признаю «отлично»

Рекомендации: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Щавелёва О.В. Щавелёва

Болгова И.А. Болгова

Демченко М.В. Демченко