

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

10 июня 2026 г.

Комиссия в составе:

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

Гусевой Л.Ю. - медицинский сотрудник

Макаровой О.Н. - 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 198 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 100 %

4. Условия для организации питания учащихся:

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:

1.	«Лидер»	9.00 ч. – 9.15 ч.
2.	«Лето»	9.00 ч. – 9.15 ч.
3.	«Задор»	9.00 ч. – 9.15 ч.
4.	«Экологический десант»	9.00 ч. – 9.15 ч.
5.	«Капелька»	10.00 ч. – 10.15 ч.
6.	«Улыбка»	10.00 ч. – 10.15 ч.
7.	«Солнышко»	10.00 ч. – 10.15 ч.
8.	«Лучики»	10.00 ч. – 10.15 ч.

Обеды:

1.	«Лидер»	12.00 ч. – 12.20 ч.
2.	«Лето»	12.00 ч. – 12.20 ч.
3.	«Задор»	12.00 ч. – 12.20 ч.
4.	«Экологический десант»	12.00 ч. – 12.20 ч.
5.	«Капелька»	13.10 ч. – 13.30 ч.
6.	«Улыбка»	13.10 ч. – 13.30 ч.
7.	«Солнышко»	13.10 ч. – 13.30 ч.

8.	«Лучики»	13.10 ч. – 13.30 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 10 июня 2026 г.

состоит из:

- запеканка рисовая с творогом-150гр.:
- компот из свежих плодов и ягод-200гр.:
- хлеб пшеничный-30гр.;
- фрукты свежие (яблоко)-127,05гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание). По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- запеканка рисовая с творогом- 5 баллов;
- компот из свежих плодов и ягод-5 баллов;
- хлеб пшеничный- 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 шербинок, 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 косынки 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 6 умывальных раковин с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: оценка работы пищевой столовой
признака отличия

Рекомендации: _____

Щавелёва О.В. Щавелёва

Гусева Л.Ю. Гусева

Макарова О.Н. Макарова