

## Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с. Герасимовка

28.09.2021 г.

Комиссия в составе:

Саяпина Н.А. – директор ГБОУ СОШ с. Герасимовка

Николаева Е.М.– зам. директор по УР ГБОУ СОШ с. Герасимовка, председатель бракеражной комиссии

Лукьянова Полина Сергеевна – представитель родительской общественности

Синичкина Елена Викторовна – представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ с. Герасимовка и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «01» сентября 2021 г. № 446645 оказывает ИП Какурина Лидия Ивановна.

2. Охвачено горячим питанием 40 учащихся.

3. Процент охвата учащихся питанием: 100%.

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: кухня: 1 – 15,9 кв.м., кладовая: 1 – 2,3 кв.м.

Наличие зала питания: обеденный за на 30 мест, площадь – 33,8 м<sup>2</sup>.

Наличие приспособленного зала для питания - нет.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013г.

5. График приема пищи:

9.50-10.10 — завтрак для учащихся 6-11 классов

10.10-10.30 — завтрак для учащихся 1-5 классов и обучающейся с ОВЗ 5 класса

11.50-12.10 — обед для учащихся 6-11 классов

12.10-12.30 — обед для учащихся 1-5 класса и обучающейся с ОВЗ 5 класса

6. Перспективное сезонное 10-дневное меню утверждено 30 августа 2021 г. директором школы Саяпиной Н.А., Какуриной Л.И. (ИП Какурина Лидия Ивановна) и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в по Нефтегорском, Алексеевском и Большечерниговском районам.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд и энергетическая ценность.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному. Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню обеда на 28 сентября 2021 состоит из:

щи из свежей капусты с зеленью – 200 грамм 1-5 классы

каша гречневая рассыпчатая – 150 грамм 1-5 классы

тефтели из курицы с соусом – 100 грамм 1-5 классы

салат из свеклы отварной – 40 грамм 1-5 классы

компот из смеси сухофруктов – 200 грамм 1-5 классы

хлеб пшеничный – 40 грамм 1-5 классы  
хлеб ржаной – 20 грамм 1-5 классы

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

щи из свежей капусты с зеленью – 5 баллов  
каша гречневая рассыпчатая – 5 баллов  
тефтели из курицы с соусом – 5 баллов  
салат из свеклы отварной – 5 баллов  
компот из смеси сухофруктов – 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. 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 колпаками.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов поварами. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Классы сопровождаются дежурными учителями, которые находятся и следит за порядком обеденном зале. Перед обеденным залом расположены 2 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца.

Рассадка учащихся в столовой производится на закрепленных местах с соблюдением дистанции 1,5 м. между классами.

Выводы: Организация питания в школе удовлетворяет родителей (законных представителей).

Рекомендации: -

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_ Саяпина Н.А.  
\_\_\_\_\_ Николаева Е.М.  
\_\_\_\_\_ Лукьянова П.С.  
\_\_\_\_\_ Синичкина Е.В.