

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

26.02.2021 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

Талалаева Антонина Петровна – представитель родительской общественности

Еременко Ирина Николаевна – 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 «11» января 2021 г. № 446645 оказывает ИП Какурина Лидия Ивановна.

2. Охвачено горячим питанием 41 учащийся.

3. Процент охвата учащихся питанием: 91,1%.

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 6-10 классов, в т.ч. обучающихся с ОВЗ 6-9 классов = 7 чел.

10.10-10.30 - завтрак для учащихся 1-5 класса и обучающихся с ОВЗ 1-4 классов = 21 чел.

11.50-12.10 — обед для учащихся 6-10 классов, в т.ч. обучающихся с ОВЗ 6-9 классов = 17 чел.

12.10-12.30 — обед для учащихся 1-5 класса и обучающихся с ОВЗ 1-4 классов = 20 чел.

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 30 декабря 2020 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 26 февраля 2021 состоит из:

суп картофельный с макаронными изделиями – 200 грамм 1-5 классы, 250 грамм 6-10 классы

плов из птицы – 150 грамм 1-5 классы, 180 грамм 6-10 классы

салат из белокочанной капусты с яблоком – 50 грамм 1-10 классы

лимонный напиток – 200 грамм 1-10 классы

хлеб пшеничный – 40 грамм 1-5 классы, 60 грамм 6-10 классы

хлеб ржаной – 20 грамм 1-5 классы, 30 грамм – 6-10 классы

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:  
суп картофельный с макаронными изделиями – 5 баллов  
плов из птицы – 5 баллов  
салат из белокочанной капусты с яблоком – 5 баллов  
лимонный напиток – 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.

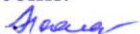
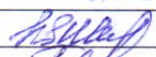


Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов поварами. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Классы сопровождаются дежурными учителями, которые находятся и следит за порядком в 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.
	Талалаева А.П.
	Еременко И.Н.