

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

26.11.2021г.

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

Золотухина Светлана Юрьевна – представитель родительской общественности

Лукьянова Полина Сергеевна – 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 37 учащихся.

3. Процент охвата учащихся питанием: 97,4%.

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 м².

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

12.40-13.00 — обед для учащихся 6-11 классов

13.00-13.20 — обед для учащихся 1-5 класса и обучающейся с ОВЗ 5 класса

6. Примерное двухнедельное меню рациона питания утверждено 11 октября 2021 г. Какуриной Л.И. (ИП Какурина Лидия Ивановна) и согласовано с директором школы Саяпиной Н.А. и председателем Совета родителей ГБОУ СОШ с. Герасимовка.

Меню на день размещено в обеденном зале в специально отведенном 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 ноября 2021 состоит из:

суп крестьянский с крупой (крупя рисовая) – 200 грамм 1-4 классы

горошница – 150 грамм 1-4 классы

соус красный основной – 30 грамм 1-4 классы

биточки рыбные (минтай) – 50 грамм 1-4 классы

винегрет с растительным маслом – 40 грамм 1-4 классы

компот из смеси сухофруктов – 200 грамм 1-4 классы

хлеб пшеничный – 40 грамм 1-4 классы

хлеб ржаной – 20 грамм 1-4 классы

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

суп крестьянский с крупой (крупя рисовая) – 5 баллов
горошница – 5 баллов
соус красный основной – 5 баллов
биточки рыбные (минтай) – 5 баллов
винегрет с растительным маслом – 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.


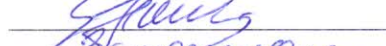
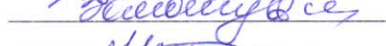

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов поварами. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Классы сопровождаются дежурными учителями, которые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

	Сяпина Н.А.
	Николаева Е.М.
	Золотухина С.Ю.
	Лукьянова П.С.