

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

24.05.2022

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

Лукиянова П.С. – 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 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 зал на 30 мест, площадь – 33,8 м².

Наличие приспособленного зала для питания - нет.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительно. Капитальный ремонт помещений производился в 2013г.

5. График приема пищи:

10.00-10.20 — завтрак для учащихся 1-11 классов

12.40-13.00 — обед для учащихся 1-11 классов

6. Примерное двухнедельное меню рациона питания утверждено 01 апреля 2022 г. Какуриной Л.И. (ИП Какурина Лидия Ивановна) и согласовано с директором школы Саяпиной Н.А., 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 24 мая 2022 состоит из:

суп пшеничный – 250 грамм 1-11 классы

каша гречневая рассыпчатая – 180 грамм 1-11 классы

котлета куриная – 110 грамм 1-11 классы

салат из моркови с чесноком и зеленым горошком – 100 грамм 1-11 классы

компот из свежих яблок – 200 грамм 1-11 классы

хлеб пшеничный – 60 грамм 1-11 классы

хлеб ржаной – 30 грамм 1-11 классы

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

суп пшеничный – 5 баллов

каша гречневая рассыпчатая – 5 баллов

котлета куриная – 5 баллов

салат из моркови с чесноком и зеленым горошком — 5 баллов

компот из свежих яблок — 5 баллов

хлеб пшеничный — 5 баллов

хлеб ржаной — 5 баллов

7. Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качества удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Оборудование находится в исправном состоянии. Производственный инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом соответственно маркированы. Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые. 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 колпак;

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания обучающихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов поварами. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не вынося из столовой. Классы сопровождаются дежурными учителями, которые находятся в установленном порядке 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.

Лукиянова П.С.