

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

04.10.2023 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

Бойко И.В. – представитель родительской общественности

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

1. Услуги по организации горячего питания на основании договора от «07» августа 2023 г. № 446645-Ш оказывает ИП Какурина Лидия Ивановна.

2. Охвачено горячим питанием 34 учащихся.

3. Процент охвата учащихся питанием: 94,4%.

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 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:

10.00-10.20 — завтрак для учащихся 1-11 классов и обучающихся с ОВЗ

12.40-13.00 — обед для учащихся 1-11 классов и обучающихся с ОВЗ

6. Примерное двухнедельное меню рациона питания с дополнительной витаминизацией для детей в возрасте от 7 до 18 лет и для детей с ОВЗ утверждено 30 августа 2023г. Какуриной Л.И. (ИП Какурина Лидия Ивановна), согласовано 30 августа 2023г. директором школы Саяпиной Н.А. и председателем Совета родителей ГБОУ СОШ с. Герасимовка.

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 04.10.2023 состоит из:

борщ с капустой и картофелем – 250 грамм 1-11 классы

картофельное пюре – 180 грамм 1-11 классы

рыба запеченная с соусом – 100 грамм 1-11 классы

салат из белокочанной капусты и огурцов – 60 грамм 1-11 классы

чай с лимоном и сахаром – 200 грамм 1-11 классы

хлеб пшеничный – 40 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:

борщ с капустой и картофелем – 5 баллов

