

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

02.09.2025 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

Смагина Л.А. – представитель родительской общественности

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

1. Услуги по организации горячего питания на основании договора от «01» августа 2025г. 446645-2025 оказывает ИП Какурина Лидия Ивановна.

2. Охвачено горячим питанием 33 учащихся.

3. Процент охвата учащихся питанием: 94,2%.

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:

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 для детей в возрасте от 7 до 11 лет и для детей с ОВЗ утверждено 01 сентября 2025г. Какуриной Л.И. (ИП Какурина Лидия Ивановна), согласовано 01 сентября 2025г. директором школы Саяпиной Н.А. и председателем Совета родителей ГБОУ СОШ с. Герасимовка.

Примерное двухнедельное меню рациона питания для детей в возрасте от 11 до 18 лет и для детей с ОВЗ утверждено 01 сентября 2025г. Какуриной Л.И. (ИП Какурина Лидия Ивановна), согласовано 01 сентября 2025г. 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 завтрака на 02.09.2025 состоит из:

макаронные изделия отварные – 200 грамм 1-11 классы

котлеты из курицы с соусом – 100 грамм 1-11 классы

компот из свежих яблок + С витаминизация – 200 грамм 1-11 классы

хлеб пшеничный – 50 грамм 1-11 классы

бутерброд с сыром – 50 грамм (многодетн.)

фрукты свежие – 120 грамм (СВО)

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

макаронные изделия отварные – 200 грамм 5 баллов
котлеты из курицы с соусом – 100 грамм 5 баллов
компот из свежих яблок + С витаминизация – 200 грамм 5 баллов
хлеб пшеничный – 50 грамм 5 баллов
бутерброд с сыром – 50 грамм (многодетн.) 5 баллов
фрукты свежие – 120 грамм (СВО) 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.

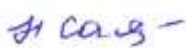
Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов поварами. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Классы сопровождаются дежурными учителями, которые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

 Смагина Л.А.