

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

19.03.2026 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 «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 двадцатидневное меню рациона питания для детей в возрасте от 07 до 11 лет и для детей с ОВЗ в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе с. Герасимовка муниципального района Алексеевский Самарской области утверждено 09 января 2026г. Какуриной Л.И. (ИП Какурина Лидия Ивановна), согласовано 09 января 2026г. директором школы Саяпиной Н.А. и председателем Совета родителей ГБОУ СОШ с. Герасимовка.

Примерное двадцатидневное меню рациона питания для детей в возрасте от 11 до 18 лет и для детей с ОВЗ в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе с. Герасимовка муниципального района Алексеевский Самарской области утверждено 09 января 2026г. Какуриной Л.И. (ИП Какурина Лидия Ивановна), согласовано 09 января 2026г. 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 19.03.2026 состоит из:

каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая – 200 грамм 1-11 классы

оладьи со сгущенным молоком – 150 грамм 1-11 классы

кисель – 200 грамм 1-11 классы

бутерброд с сыром – 50 грамм 5-11 классы (многодетн.)
сок фруктовый – 200 грамм 5-11 классы (СВО)

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

каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая – 200 грамм 5 баллов
оладьи со сгущенным молоком – 150 грамм 5 баллов
кисель – 200 грамм 5 баллов
бутерброд с сыром – 50 грамм 5 баллов
сок фруктовый – 200 грамм 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.


_____ Бойко И.В.