Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ ООШ пос. Ильичевский

21.04.2022г.

Комиссия в составе:
Звягинцева Н.А. - директор ГБОУ ООШ пос. Ильичевский

Антоновой О.В. – председатель управляющего совета (член бракеражной комиссии)

Лобина В.Н. - медицинский сотрудник

Коваленко О.Н. - председатель родительского комитета

Жапакова Г.У. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ ООШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «02» ноября 2018 г. № б/н и договора по организации питания учащихся от «05» августа 2021г. № 446640-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Какурина Лидия Ивановна.

2. Охвачено горячим питанием: 63 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 100%

4. Условия для организации питания учащихся:
   Наличие пищеблока: столовая – 33,2 м^2, которая состоит из следующих цехов: варочный, склад.
   Наличие зала питания: обеденный зал на 42 места, площадь – 25,7 м^2.
   Наличие приспособленного зала для питания - нет.
   Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное. Требуется замена оконных блоков.

5. График приема пищи.
   Завтрак: 09^{10}-09^{20} - 2-9 классы (ОВЗ)
   10^{00}-10^{10} - 1-3 классы
   Обеды:
   10^{55}-11^{10} - 5-9 классы
   11^{50}-12^{00} - 2-9 классы (ОВЗ)

6. Примерное десятидневное меню утверждено 02.09.2020г. индивидуальным предпринимателем Какуриной Лидией Ивановной и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в Нефтегорском районе.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному.

В течение недели не наблюдается повтор блюд (гарниры).

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Завтрак на 21.04.2022г. состоит из:

Картофельное пюре 180;
Соус красный основной 30;
Котлета рыбная (минтай) 50;
Салат из белокочанной капусты с яблоками 100;
Чай с лимоном и сахаром 200;
Хлеб пшеничный 40;

Обед на 21.04.2022г. состоит из:

Суп с гречневой крупой 250;
Макароны отварные 180;
Тефтели из курицы с соусом 110;
Салат из моркови с чесноком и зеленым горошком 100;
Десерт фруктовый 70;
Чай с сахаром 200;
Хлеб пшеничный 60;
Хлеб ржаной 30;

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Картофельное пюре - 5 баллов;
Соус красный основной - 5 баллов;
Котлета рыбная (минтай) - 5 баллов;
Салат из белокочанной капусты с яблоками - 5 баллов;
Чай с лимоном и сахаром - 5 баллов;
Хлеб пшеничный - 5 баллов;
Суп с гречневой крупой - 5 баллов;
Макароны отварные - 5 баллов;
Тефтели из курицы с соусом - 5 баллов;
Салат из моркови с чесноком и зеленым горошком - 5 баллов;
Десерт фруктовый - 5 баллов;
Чай с сахаром - 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.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует нормам оснащения. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и щербин, чисто вымыта.

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 работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. В обеденном зале расположена 1 умывальная раковина с холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.

Выводы: замечаний нет

Рекомендации:

_____ Звягинцева Н.А

_____ Антонова О.В.

_____ Лобина В.Н.

_____ Коваленко О.Н.

_____ Жапакова Г.У.