## Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ ООШ пос. Ильичевский

25.05.2022г.

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:

- 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<sup>2</sup>, которая состоит из следующих цехов: варочный, склад.

Наличие зала питания: обеденный зал на 42 места, площадь – 25,7 м<sup>2</sup>.

Наличие приспособленного зала для питания - нет.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное. Требуется замена оконных блоков.

5. График приема пищи.

Обелы:

10<sup>55</sup>-11<sup>10</sup> - 5-9 классы

11<sup>50</sup>-12<sup>00</sup>- 2-9 классы (ОВЗ)

6. Примерное десятидневное меню утверждено <u>02.09.2020г.</u> 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.

0	
ligh navorner c nacapounting ugeliegue	100;
Your ccarapour + C burnannengagees	200;
truppe receperate	100;
Десерт друктовий	70:
	;
	;
Обед на <u>25.05.2022г.</u> состоит из:	
Вори с копустой и карторечени	250 ;
Maproe no gardinery	250 ;
Caroun bremaneurist	100 ;
Deception oppyramobines	; OF
Harumok ancisculobora	200 ;
X.ceS heuseleering	60 ;
Xees marios	30 :
	;
Объем выданных блюд соответствует технологическим картам взвешивание). По органолептическим показателям приготовленным блюда следующие оценки:  Суп исполнить с макорогичении извениями - 5 бана выпочнить с макорогичения извениями - 5 бана выпочнить и карторечен - 5 бана выпочнить по речен - 5 бана в Маркае по доманителя - 5 бана в Сасат выпочниться - 5 бана в Сасат в приченнями - 5 бана в Сасат в причения - 5 бана в Сасат в причениями - 5 бана в сасат в причен	им получили
Xees nuce menery - 5 Equals	
blazimok anewceepobus - 3 ochlob.	; ;

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:	Banera	my		
Рекомендац	тий:			
	& Lorures	<u>В</u> вягинцева Н.А		
- Aum	orage	Антонова О.В.	ii i	
Not	Tuna	Лобина В.Н.		
Kobaccen	ieo	Коваленко О.Н.		
Ma	nard	Жапакова Г.У.		