Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ ООШ пос. Ильичевский

17,02. 2023 r.

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 «08» августа 2022г. № 446641-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Какурина Лидия Ивановна.
- 2. Охвачено горячим питанием: 64 учащихся
- 3. Процент охвата учащихся питанием: 100%
- 4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая – 33,2 м², которая состоит из следующих цехов: варочный, склад.

Наличие зала питания: обеденный зал на 42 места, площадь – 25,7 м².

Наличие приспособленного зала для питания - нет.

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

5. График приема пищи.

Обеды:

10⁵⁵-11¹⁰ - 5-9 классы

11⁵⁰-12⁰⁰- 2-9 классы (ОВЗ)

6. Примерное десятидневное меню утверждено <u>31.08.2020г.</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 продукт	ции	отмечено,	что	меню
соответствует примерному.				

В течение недели не наблюдается повтор блюд (гарниры). Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими

картами.	SHOTH TECKHINI
Завтрак на 13.02. 2023 г. состоит из:	
Tama beyone dearorman puremerhan	200:
cup mbeggix copmob busperce	20
Louis c coxapor + C Bumouningouses	200
· Theveren "y groumetoro mecma	80
1 0 01	:
	;
Обед на 17.02.2023 г. состоит из:	
Lyn rapmosperbrune c receptable	250;
Topoulula	180
Bumorer y kyperyn	100
Catam ty de tako tathou konyeno	60;
Kus nuciumunis	200;
	40 ;
Xue phianos	30 ;
	;
Объем выданных блюд соответствует технологическим картам ((KOHEDOH HOS
взвешивание).	(контрольное
По органолептическим показателям приготовленным блюда	м получити
CHERVIOUME OHERVIA:	Date Companies some
Kama bykar uproskar ameninas - 5 Samob Cop mbeponx copmol brapiyce - 5 Samob Montr c coxapon + C bumaningayur - 5 Sami The Semon'ny gronmuboro mecma - 5 Samob Cyn napmoperenous c knypany - 5 Samob Johanninge - 5 Samob	
Cup mberoux council bushave - 5 50 406	
Maris c coxanou + C huma un un una con = 5 Sal	ob.
The Seemer 'M enounceboro mecma - 5 Faires	
Un rapmoseignous churchey - 5 Sauce	
Johnunge - 5 Sallos	
Bumorex ux kynings - 58ano6	
Edvan y Serdoramon Kangenn - 5 Farcob	;
Kouron y every cykoppyrnob - 5 Salvob	;
Sumorez y kynnyn - 55anob Ediam y Serocorannon rangemn - 55anob Konnom y enery cykophyrnob - 55anob Xers hurelinumi - 55anob	;
Xus priouss - Stariol	;
	;
	;

^{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: зашега	aucis hem	
Рекомендации:		
Именко	Звягинцева Н.А	
Jumouoba	Антонова О.В.	3
Mostene	Лобина В.Н.	
Robanenes	Коваленко О.Н.	
Manf.	Жапакова Г.У.	