O=ГБОУ ООШ пос. Ильичевский, CN=Звягинцева Нина Александровна, E=so_uv.ilich_alks@samara.edu.ru

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

09.11.2023г.

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

Веретенникова А.И. - 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 «07» августа 2023г. № 446641-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 31.08.2020г. 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 09.11.2023г. состоит из:

Картофельное пюре 180;
Тефтели из курицы с соусом 110;
Чай с сахаром + С витаминизация 200;
Хлеб пшеничный 30;
Салат из свежих фруктов 60;

Обед на 09.11.2023г. состоит из:

Суп картофельный с макаронными изделиями 250;
Гороховица 180;
Котлеты из курицы с соусом 100;
Винегрет с растительным маслом 60;
Компот из смеси сухофруктов 200;
Салат из свежих фруктов 60;
Хлеб пшеничный 40;
Хлеб ржаной 30;

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Картофельное пюре - 5 баллов;
Тефтели из курицы с соусом - 5 баллов;
Чай с сахаром + С витаминизация - 5 баллов;
Хлеб пшеничный - 5 баллов;
Салат из свежих фруктов - 5 баллов;
Суп картофельный с макаронными изделиями - 5 баллов;
Гороховица - 5 баллов;
Котлеты из курицы с соусом - 5 баллов;
Винегрет с растительным маслом - 5 баллов;
Компот из смеси сухофруктов - 5 баллов;
Салат из свежих фруктов - 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 _____ Антонова О.В.

Лобина _____ Лобина В.Н.

Коваленко _____ Коваленко О.Н.

_____ Веретенникова А.И.