Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ ООШ пос. Ильичевский

2812.2023

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 $-33,2\,\mathrm{m}^2$, которая состоит из следующих цехов: варочный, склад.

Наличие зала питания: обеденный зал на 42 места, площадь $-25,7 \text{ м}^2$.

Наличие приспособленного зала для питания - нет.

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

5. График приема пищи.

Завтрак: 09¹⁰-09²⁰ - 2-9 классы (ОВЗ) 10⁰⁰-10¹⁰ - 1-3 классы

Обеды:

10⁵⁵-11¹⁰ - 5-9 классы

11⁵⁰-12⁰⁰- 2-9 классы (OB3)

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 блюл.

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 <u>18 12. 2023</u> состоит из:

Roma mugicas noroude y harros kpynis	200;
Quagou un mhonora	75
Low coxapay + C bunamunyaires	200
Theo neigherman	30
Caran y chemix physnob	60;
8.0	

Обед на 1811 1013 состоит из:	
Cyn Janua hogowaniely	250;
Topolimina 0	180 ;
flexustre Lauxyn e coycan	110;
Calam y clercus c corpor usecuo con	60;
Rosepon uz elenen esion	200;
Les rue surport	40;
Lus priagos	30;
Caram y elecur phyronol	60;
01	

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Laura mugrale restortedy uz hancos kpynis - 5 Samol	
Deagon ymbopora - 5 Sanob	
Mais consign + Chundulyayus - 5 Tallo	
See huenungens - 5 Samol	
Caran yelenny opyronob - 5 Sanob	
Cyn daniya to galameny - 5 Taprob	
Johnmanye - 5 Sanol	-:
Jeriyone rougoyor ceoycon - 5 Farrol	-;
Calam y elecus c cupar y recuerous - 5 James	;
touron yeleun elior - 5 taurol	-;
Shees herement - 5 Janob	
Luci priario - 5 tanto	:
Caram yebenny opyrno6 - 5 Jantol	
3 010	10.

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 обеденном зале осуществляется 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 специальный стол для использованной посуды. В обеденном зале расположена 1 умывальная раковина с холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.

Выводы: зашегале	us hem
Рекомендации:	
Tref	_ Звягинцева Н.А
- Junous Bo	_ Антонова О.В.
Robieus	_ Лобина В.Н.
Kolanenno	_ Коваленко О.Н.
The state of the s	_Веретенникова А.И.