

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

20.09.2024

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 2024г. № 446641-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Какурина Лидия Ивановна.

2. Охвачено горячим питанием: 59 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.

Завтрак: 09<sup>10</sup>-09<sup>20</sup> - 2-9 классы (ОВЗ)

10<sup>00</sup>-10<sup>10</sup> - 1-3 классы

Обеды:

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 30.08.2024г. 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 20.09.2014 состоит из:

Суп молочный с рисом	200
Вяленка картофельная	80
Фрукты свежие	120
Компот из свежих ягод и мор	200

Обед на 20.09.2014 состоит из:

Суп картофельный с крупой (крупя пшеничная)	250
Мясное по-домашнему	120
Салат из свежих огурцов со сладкими перцами	60
Чай с лимоном и сахаром	100
Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Суп молочный с рисом - 5 баллов	
Вяленка картофельная - 5 баллов	
Фрукты свежие - 5 баллов	
Компот из свежих ягод и мор - 5 баллов	
Суп картофельный с крупой (крупя пшеничная) - 5 баллов	
Мясное по-домашнему - 5 баллов	
Салат из свежих огурцов со сладкими перцами - 5 баллов	
Чай с лимоном и 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 производится 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 Звягинцева Н.А.

Антонова Антонова О.В.

Лобина Лобина В.Н.

Коваленко Коваленко О.Н.

Веретенникова Веретенникова А.И.