Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ ООШ пос. Ильичевский

12.01.20241.

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:

- 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 2023 г. № 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.

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 продукции отмечено, что меню соответствует примерному.

В течение недели не наблюдается повтор блюд (гарниры).

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими К

картами. Завтрак на <u>1101 2014</u> состоит из:	
Com uneornina c pucaer	200:
	80;
The Serior of growniebors necna	120 ;
Physims chemise	200:
Physonis chemise Kourom is chemis elser + Chemouringoisus	30;
rest necessarions	;
	•
Обед на <u>11011014</u> состоит из:	150;
Суп карторенний с крупо (крупа пишинае)	220;
Управо по-домання в групо прочения горошком	60;
Couram upuspooly e recursion y getterry tope	los:
Tage e minorior y carreter	40:
Xus hueminus	30;
X et pura ua	;
	;
Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (кон	нтрольное
взвешивание). По органолептическим показателям приготовленным блюдам	получили
По органолептическим показателия	
следующие оценки:	;
Cym marorning & puron - 5 Dayrob	;
Thesenor y growing for meena - 5 Jarrol Physing cleane - 5 Jarrol	;
Courson y chemix esix+C bunaningague - 55au	106;
Couron y explicit total	;
Con Kapnoseccionia e repros (repros nuermas) - 5 Sand	LDB;
Cyn Kapnogewing copposition	;
Marker no gorianneny - 5 Earlie &	Soulds;
A CONTRACT OF THE PROPERTY OF	_;
Various to a Dicolar & Technology & Technology	
March y disposery & technology & January	<u>;</u>
Vas Camanan 4 coxapon - 5 Darlies	;
Vac Continue - 5 5 acres	; ;
March y disposery & technology & January	; ;

⁽сертификаты, качество продуктов Документы, подтверждающие 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 осуществляется зале предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый клаес сопровождается клаесным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов дежурные. Использованная посуда убирается учащимися специальный стол для использованной посуды. В обеденном зале расположена I умывальная раковина с холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.

Выводы: _	zaneraguns	hen
Рекоменда	ции:	
. 0	ref-	Звягинцева Н.А
_ Auno	uobe	Антонова О.В.
_ Поби	us	_ Лобина В.H.
Kolan	enno	Коваленко О.Н.
B	A Company of the Comp	_Веретенникова А.И.