

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

13.11.2025г.

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 «01» августа 2025г. № 446641-2025 оказывает индивидуальный предприниматель Какурина Лидия Ивановна.

2. Охвачено горячим питанием: 46 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.

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 (ОВЗ)

6. Примерное десятидневное меню утверждено 01.09.2025г. 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 13.11.2025г. состоит из:

Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая	200	;
Оладьи со сгущенным молоком	150	;
Бутерброд с сыром		;
Кисель	200	;
Сок фруктовый		;

Обед на 13.11.2025г. состоит из:

Суп лапша по домашнему	250	;
Рагу из овощей	180	;
Тефтели из курицы с соусом	110	;
Салат из белокочанной капусты	60	;
Компот из свежих яблок	200	;
Хлеб пшеничный	40	;
Хлеб ржаной	30	;

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая - 5 баллов	;
Оладьи со сгущенным молоком - 5 баллов	;
Кисель - 5 баллов	;
Бутерброд с сыром - 5 баллов	;
Сок фруктовый - 5 баллов	;
Суп лапша по домашнему - 5 баллов	;
Рагу из овощей - 5 баллов	;
Тефтели из курицы с соусом - 5 баллов	;
Салат из белокочанной капусты - 5 баллов	;
Компот из свежих яблок - 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

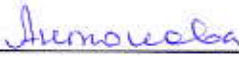
Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками.

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 Н.А.

 Антонова О.В.

 Лобина В.Н.

 Коваленко О.Н.

 Веретенникова А.И.