

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

30.04.2025г.

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 «07» августа 2024г. № 446641-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Какурина Лидия Ивановна.

2. Охвачено горячим питанием: 57 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. 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 (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 30.04.2025г. состоит из:

<u>Каша жидккая молочная из манной крупы</u>	<u>200</u>	<u>;</u>
<u>Сыр твердых сортов в нарезке</u>	<u>20</u>	<u>;</u>
<u>Булочка школьная</u>	<u>80</u>	<u>;</u>
<u>Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация</u>	<u>200</u>	<u>;</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>50</u>	<u>;</u>
<u>Бутерброд с джемом</u>		<u>;</u>
<u>Сок фруктовый</u>	<u>200</u>	<u>.</u>

Обед на 30.04.2025г. состоит из:

<u>Борщ с капустой и картофелем</u>	<u>250</u>	<u>;</u>
<u>Каша рассыпчатая с овощами (рис)</u>	<u>180</u>	<u>;</u>
<u>Биточек из курицы с соусом</u>	<u>100</u>	<u>;</u>
<u>Салат из моркови с чесноком</u>	<u>60</u>	<u>;</u>
<u>Чай с лимоном и сахаром</u>	<u>200</u>	<u>;</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>40</u>	<u>;</u>
<u>Хлеб ржаной</u>	<u>30</u>	<u>;</u>
		<u>.</u>

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

<u>Каша жидккая молочная из манной крупы - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Сыр твердых сортов в нарезке - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Булочка школьная - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Хлеб пшеничный- 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Бутерброд с джемом - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Сок фруктовый - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Борщ с капустой и картофелем - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Каша рассыпчатая с овощами (рис) - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Биточек из курицы с соусом - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Салат из моркови с чесноком - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Чай с лимоном и сахаром - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Хлеб пшеничный - 5 баллов</u>	<u>;</u>
<u>Хлеб ржаной - 5 баллов</u>	<u>.</u>

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 вымыты.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

8. 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.