

**Акт общественного контроля организации питания в  
ГБОУ ООШ с. Заплавное**

22.12.2022 г.

Комиссия в составе:

Гусева Л.С. - директор ГБОУ ООШ с. Заплавное

Абуашвили Н.Л. – председатель бракеражной комиссии

Корчагина В.В. – член бракеражной комиссии

Ерицева Е.Н. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ ООШ с. Заплавное и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании двухстороннего договора от « 01 » 09 2022 г. № 446673 - Ш оказывает ИП Какурина.

2. Охвачено горячим питанием 51 обучающихся, 2 обучающихся на дому получают денежную компенсацию.

3. Процент охвата учащихся питанием: 91,1 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: кухня – 32,8м<sup>2</sup>.

Наличие зала питания: обеденный зал на 40 посадочных мест, площадь – 48,2 м<sup>2</sup>.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, текущий ремонт помещений производился в 2019г.

5. График приема пищи.

Завтрак для начальной школы:

10.50-11.10

Обед:

11.50-12.10

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 1 сентября 2022 г. директором «ИП Какурина» Какуриной Л.И. и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Отрадное Роспотребнадзор.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено – меню соответствует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 22 декабря 2022 состоит из:

Завтрак:

-Каша рассыпчатая с овощами (рис) - 180 гр.;

-Котлеты из курицы -100гр.;

-Салат овощной с яблоками -60гр

-Компот из свежих яблок + С витаминизация -200гр

. Хлеб пшеничный – 30гр

- Итого стоимость завтрака- 81,29

Обед:

- Борщ с капустой и картофелем -250 гр.;
- Жаркое по - домашнему -220гр.:
- Огурец в нарезке - 60гр,
- Десерт фруктовый -100гр
- Напиток апельсиновый – 200 гр.;
- Хлеб пшеничный – 40.;
- Хлеб ржаной-30 гр.

Итого стоимость обеда- 106,19

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание произведено).

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

Завтрак:

- Каша рассыпчатая с овощами (рис) - 5 баллов
- Котлеты из курицы -5 баллов
- Салат овощной с яблоками — 5 баллов
- Компот из свежих яблок + С витаминизация – 5 баллов
- Хлеб пшеничный -5 баллов

Обед:

- Борщ с капустой и картофелем - 5 баллов
- Жаркое по - домашнему -5 баллов
- Огурец в нарезке - 5 баллов
- Десерт фруктовый - 5 баллов
- Напиток апельсиновый -5 баллов
- Хлеб пшеничный -5 баллов
- Хлеб ржаной - 5 баллов

Общая оценка качества обеда – 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 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 косынки или колпаки, надеты перчатки, маски.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на перемене.

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. За порядком в обеденном зале следит классный руководитель.

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.

**Выводы:** Претензии к приготовлению и качеству продуктов, блюд нет.

 Л.С.Гусева

Н.Л.Абуашвили

В.В.Корчагина

Е.Н.Ерицева