

Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ ООШ с. Заплавное

27.09.2024 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 2024 г. № 446673 - Ш оказывает ИП Какурина.

2. Охвачено горячим питанием 54 обучающихся.

3. Процент охвата учащихся питанием: 94,74 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: кухня – 32,8м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 36 посадочных мест, площадь – 48,2 м².

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

5. График приема пищи.

Завтрак для начальной школы:

10.00-10.20

11.00-11.20

Обед:

12.00-12.20

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 1 сентября 2024 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 27 сентября 2024 состоит из:

Завтрак:

- Капуста тушенная	- 180гр.;
- Котлета из курицы с соусом	- 100гр
- Компот из свежих плодов и ягод	-200гр
- Хлеб пшеничный	-30гр
- Итого стоимость завтрака	- 74,58

Обед:

- Суп картофельный с крупой(крупя рисовая)	-250 гр.;
- Горошница	-180гр.;
- Ленивые голубцы с соусом	- 110гр
- Салат из свежих помидоров и огурцов	-60гр
- Чай с сахаром	- 200 гр.;
-Хлеб пшеничный	- 40гр.;
-Хлеб ржаной	-30 гр.
Итого стоимость обеда	- 104,43

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

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

Завтрак:

- Капуста тушенная - 5 баллов
- Котлета из курицы с соусом - 5 баллов
- Котлета из курицы с соусом - 5 баллов
- Компот из свежих плодов и ягод - 5 баллов
- Хлеб пшеничный - 5 баллов

Обед:

- Суп картофельный с крупой(крупя рисовая) - 5 баллов
- Горошница - 5 баллов
- Салат из свежих помидоров и огурцов - 5 баллов
- Чай с сахаром - 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 шербинок, 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 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 выносятся 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.

Выявлены претензии к приготовлению и качеству продуктов, блюд нет.

Л.С. Русева
Н.Д. Буашвили
В.В. Корчагина
Е.А. Ерицева

