

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

29.11.2024 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 – 32,8 м<sup>2</sup>.

Наличие зала питания: обеденный зал на 36 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:

10.00-10.20

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 29 ноября 2024 состоит из:

Завтрак:

- |                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| - Макароны отварные                  | - 200 гр.; |
| - Котлета из курицы с соусом         | - 100гр    |
| - Компот из свежих плодов и ягод     | -200гр     |
| - Хлеб пшеничный                     | 50гр       |
| - Салат из свеклы с сыром и чесноком | - 100гр    |
| - Итого стоимость завтрака-          | 74,58      |

Обед:

- |   |            |
|---|------------|
| - Суп картофельный с крупой( крупа рисовая) | -250 гр.;  |
| - Картофельное пюре                         | -180 гр.:  |
| - Ленивые голубцы с соусом                  | -110гр     |
| - Салат овощной с яблоками                  | - 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:

- |                                     |            |   |
|-------------------------------------|------------|---|
| - Макароны отварные                 | -5 баллов  | - |
| - Котлета из курицы с соусом        | -5 баллов  |   |
| - Компот из свежих плодов и ягод    | -5 баллов  |   |
| -Салат из свеклы с сыром и чесноком | - 5 баллов |   |
| - Хлеб пшеничный                    | -5 баллов  |   |

Обед:

- |   |            |  |
|---|------------|--|
| - Суп картофельный с крупой( крупа рисовая) | - 5 баллов |  |
| - Картофельное пюре                         | - 5 баллов |  |
| - Ленивые голубцы с соусом                  | 5 баллов   |  |
| - Салат овощной с яблоками                  | 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 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