



Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ ООШ с. Заплавное

DN: С=RU, OU=Директор,
O=ГБОУ ООШ с.Заплавное,
CN=Гусева Людмила Сергеевна,
E=guslava_sch@samara.edu.ru
Основание: я подтверждаю этот
документ
Местоположение: с. Заплавное
Дата: 2025.12.25 10:39:29+0400

26.12.2025 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 2025 г. № 446673 - Ш оказывает ИП Какурина.

2. Охвачено горячим питанием 57 обучающихся.

3. Процент охвата учащихся питанием: 100%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: кухня – 32,8м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 40 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 2025 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 26 декабря 2025 состоит из:

Завтрак:

- | | |
|----------------------------------|------------|
| - Макароны отварные | - 200 гр.; |
| - Котлета из курицы с соусом | - 100гр |
| - Компот из свежих плодов и ягод | - 200гр |
| - Хлеб пшеничный | 50гр |
| - Булочка дорожная | - 60гр |

Обед:

- | | |
|---|------------|
| - Суп картофельный с крупой(крупа рисовая) | -250 гр.; |
| - Пюре из гороха | -180 гр.; |
| - Ленивые голубцы с соусом | -110гр |
| - Винегрет с растительным маслом | - 60гр |
| - Чай с сахаром | - 200 гр.; |
| -Хлеб пшеничный | - 40гр.; |
| -Хлеб ржаной | -30 гр. |

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 |
| - Булочка дорожная | - 5 баллов |
| - Хлеб пшеничный | -5 баллов |

Обед:

- | | |
|---|-------------|
| - Суп картофельный с крупой(крупа рисовая) | - 5 баллов |
| - Пюре из гороха | - 5 баллов |
| - Ленивые голубцы с соусом | 5 баллов |
| - Винегрет с растительным маслом | 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