

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

30.01.2026 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 56 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 30 января 2026 состоит из:

Завтрак:

- Суп молочный с рисом	- 200 гр.;
- Фрукты свежие	- 120гр
- Кисель	- 200гр
- Бутерброд с джемом	- 50гр
- Сок фруктовый	- 200гр
- Хлеб пшеничный	- 50гр

Обед:

- Суп картофельный с макаронными изделиями	-250 гр.;
- Пюре из гороха	-180 гр.:
- Шницель из курицы с соусом	-100гр
- Салат «Бурячок»	- 60гр
- Чай с лимоном	- 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:

-Суп молочный с рисом	-5 баллов	-
-Фрукты свежие	-5 баллов	
-Кисель	-5 баллов	
-Бутерброд с джемом	- 5 баллов	
-Хлеб пшеничный	-5 баллов	
-Сок фруктовый	-5 баллов	

Обед:

- Суп картофельный с макаронными изделиями	-5 баллов
- Пюре из гороха	-5 баллов
- Шницель из курицы с соусом	-5 баллов
- Салат «Бурячок»	-5 баллов
- Чай с лимоном	-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

