

Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ ООШ с. Заплавное

30.04.2026 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 – 32,8 м².

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 2019 г.

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 апреля 2026 состоит из:

Завтрак:

- Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая

- 200 гр.;

- Оладьи со сгущенным молоком

- 150 гр

- Кисель

- 200 гр

- Бутерброд с сыром

- 50 гр

- Сок фруктовый

- 200 гр

Обед:

- Суп лапша по-домашнему

-250 гр.;

- Рагу из овощей

-180 гр.;

- Тефтели из курицы с соусом

-110 гр

- Салат с белокочанной капусты

- 60 гр

- Компот из свежих яблок

- 200 гр.;

- Хлеб пшеничный

- 40 гр.;

- Хлеб ржаной

- 30 гр.

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

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

Завтрак:

- Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая

-5 баллов

- Оладьи со сгущенным молоком -5 баллов
- Кисель -5 баллов
- Бутерброд с сыром -5 баллов
- Сок фруктовый -5 баллов

Обед:

- Суп лапша по-домашнему - 5 баллов
- Рагу из овощей - 5 баллов
- Тефтели из курицы с соусом - 5 баллов
- Салат с белокочанной капусты - 5 баллов
- Компот из свежих яблок - 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.


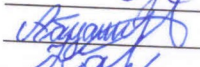
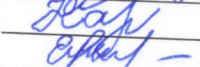
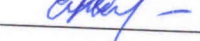
Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. За порядком в обеденном зале следит классный руководитель.

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