Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с.Петровка

12.04.2022 г.

Комиссия в составе:

Дорошкова Л.Б. –И.о. заместитель директора по воспитательной работе ГБОУ СОШ с.Петровка

Сергеева Т.В. - председатель бракеражной комиссии

Лобанова А.К - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании двухстороннего договора от «26 » 08 2021 г. № 446685 - Ш оказывает ИП Какурина.
2. Охвачено горячим питанием *165* учащихся
3. Процент охвата учащихся питанием: 90, 2%
4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: горячий цех - 79 $м^2$.

Наличие зала питания: обеденный за на 100 мест, площадь - 101 $м^2$.

Наличие приспособленного зала для питания - имеется.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2015г.

5. График приема пищи.

Обед:

11^{50}-12^{10}- 5-11 классы

6. Примерное пятидневное меню утверждено 11 марта 2022 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 на 12.04.2022 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 12 апреля 2022 состоит из:

- Суп картофельный с крупой (крупа пшенная) – 250 гр.;
- Каша рассыпчатая гречневая – 180 гр;
- Котлеты из курицы с соусом – 100 гр;
- Салат из моркови с зеленым горошком – 100 гр;
- Компот из свежих яблок – 200 мл;
- Хлеб пшеничный – 60 гр;
- Хлеб ржаной – 30 гр.

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

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

- Суп картофельный с крупой (крупа пшенная) – 5 баллов.;
- Каша рассыпчатая гречневая – 5 баллов;
- Котлеты из курицы с соусом – 5 баллов;
- Салат из моркови с зеленым горошком –5 баллов ;
- Компот из свежих яблок – 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.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на перемене.

Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов учащимися дежурного класса.

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.

Перед обеденным залом расположены 2 умывальных раковины с холодным водоснабжением.

В наличии жидкое мыло, электрополотенца.

Выводы: Претензии к приготовлению и качеству продуктов, блюд нет.

Полвонова А.Н. Ф.И.О. Пол.

Дорошкова Л.Б. Ф.И.О. Д

Сергеева Т.В. Ф.И.О. Сер

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с.Петровка Языковский филиал

19.04.2022 г.

Комиссия в составе: Шейкина Н. А. - председатель бракеражной комиссии
Андреянова Р. А. – член бракеражной комиссии
Краснослободцев И.Г. – член бракеражной комиссии
Романова Н.С.- представитель родительской общественности
проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ с. Петровка Языковский филиал и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании двухстороннего договора от « 01 » 09 2019 г. № 446684 - Ш оказывает ИП Какурина.

2. Охвачено горячим питанием *28* учащихся, 2 ребёнока с ОВЗ получают завтрак и обед.

3. Процент охвата учащихся питанием: 92,6 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: горячий цех - 24м^2.

Наличие зала питания: обеденный зал на 30 мест, площадь - 30 м^2.

Наличие приспособленного зала для питания - имеется.

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

5. График приема пищи.

Завтрак для начальной школы:

10.00-10.15

0бед:

11.00-11.15

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 1 сентября 2021 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 на 19.04.2022 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 19 апреля 2022 состоит из:

Завтрак:

-Макароны отварные -180 гр.;

-Котлеты из курицы – 120 гр.;

-Салат овощной с яблоками и свёклой – 60 гр.;

-Чай с сахаром + С витаминизация– 200 гр.;

-Хлеб пшеничный – 40 гр.

- Итого стоимость завтрака-62.20

Обед:

- Суп картофельный с горохом -200 гр.;

-Картофельное пюре - 150 гр.:
-Биточек из курицы с соусом – 50 гр.;
-Салат витаминный – 40 гр.;
-Компот из свежих яблок – 200 гр.;
-Хлеб пшеничный – 40.;
-Хлеб ржаной-20 гр.
Итого стоимость обеда-87.10

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

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

Завтрак:

-Макароны отварные -180 гр.; 5 баллов
-Котлеты из курицы – 120 гр.; 5 баллов
-Салат овощной с яблоками и свёклой – 60 гр.; 5 баллов
-Чай с сахаром + С витаминизация – 200 гр.; 5 баллов
-Хлеб пшеничный -40 гр.; 5 баллов
- Итого стоимость завтрака-62.20

Обед:

- Суп картофельный с горохом -200 гр.; 5 баллов
-Картофельное пюре -150 гр.: 5 баллов
-Биточек из курицы с соусом -50 гр.; 5 баллов
-Салат витаминный -40 гр.; 5 баллов
-Компот из свежих яблок – 200 гр.; 5 баллов
-Хлеб пшеничный-40 гр.; 5 баллов
-Хлеб ржаной-20 гр. 5 баллов
Итого стоимость обеда-87.10

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 учащимися дежурного класса.

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.

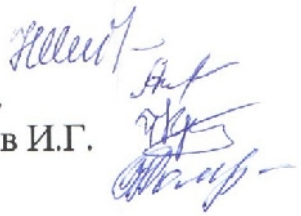
В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды.

В обеденном залом расположена 1 умывальная раковина с холодным водоснабжением.

В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: Претензии к приготовлению и качеству продуктов, блюд нет.

Шейкина Н.А.
Андреянова Р.А.
Краснослободцев И.Г.
Романова Н.С.



Акт общественного контроля организации питания в Подсолнечном филиале ГБОУ СОШ с.Петровка

14.04.2022 г.

Комиссия в составе:

Мантрова Г.А. - председатель бракеражной комиссии

Симбиркина Т.Н. – заведующая хозяйством

Шапошникова Т.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в Подсолнечном филиале ГБОУСОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании двухстороннего договора от « 07 » 09 2020 г. № 446684 – оказывает ИП Какурина.

2. Охвачено горячим питанием *32* учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 91,4%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: горячий цех – 7,5м^2.

Наличие зала питания: обеденный зал на 15 мест, площадь - 15м^2.

Наличие приспособленного зала для питания - имеется.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, косметический ремонт помещений производился в 2015г.

5. График приема пищи.

Завтрак:

10^{00}-10^{10}- 1-4 классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 30 августа 2021 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 на 14.04.2022 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 14 апреля 2022 состоит из:

- Картофельное пюре – 180 гр.;
- Соус красный основной – 30 гр.;
- Биточек из курицы – 50 гр.;
- Салат из моркови с яблоками – 100 гр.;
- Компот из свежих яблок + С витаминизация – 200 гр.;
- Хлеб пшеничный – 40 гр.

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

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

картофельное пюре – 5 баллов

соус красный основной – 5 баллов

биточек из курицы – 5 баллов

салат из моркови с яблоками – 5 баллов

компот из свежих яблок + С витаминизация – 5 баллов

7. Доку́менты, 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. Обучающиеся находятся в обеденном зале на перемене.

Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов учащимися дежурного класса.

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 коридоре расположена умывальная раковина с холодным водоснабжением.

В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Вывод: Претензий к приготовлению и качеству продуктов, блюд нет.

Председатель комиссии _____ Г.А. Мантрова

Члены комиссии _____ Т.Н. Симбиркина

_____ Т.В. Шапошникова