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

24.10.2022 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 24.10.2022 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 24 октября 2022 состоит из:

Завтрак:

-Оладьи -180 гр.;

Каша рисовая молочная– 120 гр.;

-Компот из сухофруктов– 200 гр.;

-Хлеб пшеничный – 40 гр.

- Итого стоимость завтрака-62.20

Обед:

- Борщ со свёклой -200 гр.;

-Макароны отварные - 150 гр.:

-Котлета куриная – 50 гр.;
-Салат из моркови с горошком– 40 гр.;
-Напиток яблочный – 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:

-Оладьи -180 гр.; 5 баллов
-Каша рисовая молочная – 120 гр.; 5 баллов
-Компот из сухофруктов – 200 гр.; 5 баллов
-Хлеб пшеничный -40 гр.; 5 баллов
- Итого стоимость завтрака-62.20

Обед:

- Борщ со свёклой -200 гр.; 5 баллов
-Макароны отварные -150 гр.: 5 баллов
-Котлета куриная-50 гр.; 5 баллов
-Салат из моркови с горошком -40 гр.; 5 баллов
-Напиток яблочный– 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 ГБОУ СОШ с.Петровка Языковский филиал

06.10.2022 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 06.10.2022 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 6 октября 2022 состоит из:

Завтрак:

-Картофельное пюре -180 гр.;

-Котлета рыбная– 120 гр.;

-Кисель– 200 гр.;

-Хлеб пшеничный – 40 гр.

- Итого стоимость завтрака-62.20

Обед:

- Суп с клёцками -200 гр.;

-Макароны отварные - 150 гр.:

-Котлета куриная – 50 гр.;
-Салат из капусты с яблоком– 40 гр.;
-Компот из смеси сухофруктов – 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:

-Картофельное пюре -180 гр.; 5 баллов
-Котлета рыбная – 120 гр.; 5 баллов
-Кисель – 200 гр.; 5 баллов
-Хлеб пшеничный -40 гр.; 5 баллов
- Итого стоимость завтрака-62.20

Обед:

- Суп с клёцками -200 гр.; 5 баллов
-Макароны отварные -150 гр.: 5 баллов
-Котлета куриная-50 гр.; 5 баллов
-Салат из капусты с яблоком -40 гр.; 5 баллов
-Компот из смеси сухофруктов – 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 ГБОУ СОШ с.Петровка Языковский филиал

13.10.2022 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 13.10.2022 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 13 октября 2022 состоит из:

Завтрак:

-Макароны отварные -180 гр.;

-Котлета рыбная– 120 гр.;

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

-Хлеб пшеничный – 40 гр.

- Итого стоимость завтрака-62.20

Обед:

- Щи из свежей капусты с картофелем -200 гр.;

-Макароны отварные - 150 гр.:

-Биточек из курицы – 50 гр.;
-Салат из капусты с яблоком– 40 гр.;
-Компот из смеси сухофруктов – 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
-Котлета рыбная – 120 гр.; 5 баллов
-Чай с сахаром + С витаминизация – 200 гр.; 5 баллов
-Хлеб пшеничный -40 гр.; 5 баллов
- Итого стоимость завтрака-62.20

Обед:

- Щи из свежей капусты с картофелем -200 гр.; 5 баллов
-Макароны отварные -150 гр.: 5 баллов
-Биточек из курицы -50 гр.; 5 баллов
-Салат из капусты с яблоком -40 гр.; 5 баллов
-Компот из смеси сухофруктов – 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 ГБОУ СОШ с.Петровка Языковский филиал

17.10.2022 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 17.10.2022 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 17 октября 2022 состоит из:

Завтрак:

-Макароны отварные -180 гр.;

-Зразы с соусом– 120 гр.;

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

-Хлеб пшеничный – 40 гр.

- Итого стоимость завтрака-62.20

Обед:

- Щи из свежей капусты с картофелем -200 гр.;

-Каша гречневая рассыпчатая - 150 гр.:

-Биточек из курицы – 50 гр.;
-Салат из свёклы с сыром и чесноком– 40 гр.;
-Компот из смеси сухофруктов – 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
-Зразы с соусом – 120 гр.; 5 баллов
-Чай с сахаром + С витаминизация – 200 гр.; 5 баллов
-Хлеб пшеничный -40 гр.; 5 баллов
- Итого стоимость завтрака-62.20

Обед:

- Щи из свежей капусты с картофелем -200 гр.; 5 баллов
-Каша гречневая рассыпчатая -150 гр.: 5 баллов
-Биточек из курицы -50 гр.; 5 баллов
-Салат из свёклы с сыром и чесноком -40 гр.; 5 баллов
-Компот из смеси сухофруктов – 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.