Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с.Петровка

02.12.2022 г.

Комиссия в составе:

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

Сергеева Т.В. - председатель бракеражной комиссии

Устримова О.В. - представитель родительской общественности

Пономарева О.С. - 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 2022 г. № 446685 - III 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 28 ноября 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 02.12.2022 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 02 декабря 2022 состоит из:

- Суп картофельный с клецками – 250 гр.;
- Горошница – 180 гр;
- Биточки из курицы – 100 гр;
- Салат из белокочанной капусты – 60 гр;
- Компот из смеси сухофруктов – 200 мл;
- 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:

- Суп картофельный с клецками – 5 баллов
- Горошница – 5 баллов;
- Биточки из курицы – 5 баллов;
- Салат из белокочанной капусты – 5 баллов;
- Компот из смеси сухофруктов – 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.

Дорошкова Л.Б. Ф.И.О.
Пономарева О.С. Ф.И.О.
Сергеева Т.В. Ф.И.О.
Устримова О.В. Ф.И.О.
_____ Ф.И.О.

Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с.Петровка

08.12.2022 г.

Комиссия в составе:

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

Сергеева Т.В. - председатель бракеражной комиссии

Устримова О.В. - представитель родительской общественности

Наумова Н.С. - 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 2022 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 05 декабря 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 08.12.2022 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 08 декабря 2022 состоит из:

- Борщ с капустой и картофелем – 250 гр.;
- Картофельное пюре – 180 гр;
- Биточки морские – 110 гр;
- Огурец в нарезке – 60 гр;
- Компот из свежих яблок – 200 мл;
- 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:

- Борщ с капустой и картофелем – 5 баллов
- Картофельное пюре – 5 баллов;
- Биточки морские – 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.

_____ Дорошкова Л.Б.
_____ Устримова О.В.
_____ Сергеева Т.В.
_____ Наумова Н.С.

Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с.Петровка

16.12.2022 г.

Комиссия в составе:

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

Сергеева Т.В. - председатель бракеражной комиссии

Наумова Н.С. представитель родительской общественности

Устримова О.В - 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 2022 г. № 446685 - III 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 12 декабря 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 16.12.2022 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 16 декабря 2022 состоит из:

- Суп картофельный с клецками – 250 гр.;
- Горошница – 180 гр;
- Биточек из курицы – 100 гр;
- Салат из белокочанной капусты – 60 гр;
- Компот из смеси фруктов – 200 мл;
- 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:

- Суп картофельный с клецками – 5 баллов
- Горошница – 5 баллов;
- Биточек из курицы – 5 баллов;
- Салат из белокочанной капусты – 5 баллов ;
- Компот из смеси фруктов –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.

_____ Дорошкова Л.Б.
_____ Сергеева Т.В.
_____ Наумова Н.С.
_____ Устримова О.В.

Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с.Петровка

21.12.2022 г.

Комиссия в составе:
Дорошкова Л.Б. – и. о. заместителя директора по воспитательной работе ГБОУ СОШ с.Петровка
Сергеева Т.В. - председатель бракеражной комиссии
Пономарева О.С. - представитель родительской общественности
Глухова И.Н. - 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 2022 г. № 446684 - 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^{00}- 5-9 классы

6. Примерное пятидневное меню утверждено 19 декабря 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 08.02.2021 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 21 декабря 2022 состоит из:
- Суп картофельный с макаронными изделиями – 250 гр.;
- Горошница –180 гр.;
- Тефтели из курицы– 110 гр.;
- Винегрет с растительным маслом – 60 гр.;
- Чай с сахаром – 200 мл;
-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:

Суп картофельный с макаронными изделиями – 5 баллов.;
- Горошница – 5 баллов;
- Тефтели из курицы– 5 баллов;
- Винегрет с растительным маслом – 5 баллов.;
- Чай с сахаром – 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.

Сергеева Л.В. Ф.И.О.
Пономарева О.С. Ф.И.О.
Глухова И.Н. Ф.И.О.
Дорошкова Л.Б. Ф.И.О.
_____ Ф.И.О.