Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с.Петровка

13.10.2026 г.

Комиссия в составе:

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

Першина Т.В. - председатель бракеражной комиссии

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 2024 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 2023г.

5. График приема пищи.

Обед:

10^{00}-10^{20}- 1-4 классы

6. Примерное пятидневное меню утверждено 12 октября 2026 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 13.10.2026 г. соотвествует бракеражному журналу.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 13 октября 2026 состоит из:

- Макаронные изделия отварные – 200 гр.;
-Котлеты из курицы с соусом – 100 гр;
- Компот из смеси сухофруктов +С витаминизации – 200 мл
- Хлеб пшеничный -50 гр

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

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

- Макаронные изделия отварные – 5 баллов.;
- Котлеты из курицы с соусом – 5 баллов;
- Компот из смеси сухофруктов +С витаминизации – 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 4 умывальных раковины с холодным водоснабжением,2 фонтанчика для питья.

В наличии жидкое мыло, электрополотенца.

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

