

Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Самовольно-Ивановка

22.04.2024 г.

Комиссия в составе:

Пронина Т.А. - директор ГБОУ СОШ с. Самовольно-Ивановка

Миронова Г.А. - председатель бракеражной комиссии

Кирилова Г.В. - председатель родительского комитета

Макеева Н.П. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «11» января 2024 г. № 446651 – Ш оказывает Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 55 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 94,7%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 123 м²., которая состоит из следующих цехов: кухня

Наличие зала питания: обеденный зал на 70 мест, площадь - 96 м².

Наличие приспособленного зала для питания - нет.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала –хорошее, капитальный ремонт обеденного зала произведен в августе 2021 г. (ремонт стен, потолка, отопления,замена линолиума). Капитальный ремонт пищеблока был произведен в августе 2022г..

5. График приема пищи.

Завтраки:

10⁰⁰-10²⁰- 1-4 классы

10⁰⁰-10²⁰- 1 класс – дети ОВЗ

Обеды:

11⁵⁰-12⁰⁰- 5-11 классы

11⁵⁰-12⁰⁰- 1 класс – дети ОВЗ

11⁵⁰-12⁰⁰- 5-9 классы – дети ОВЗ

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 30 августа 2023 г. И.П. Какуриной (организатор питания) и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в Нефтегорском районе.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 22 апреля 2024г. состоит из:

Завтрак:

- каша «Дружба» – 200 гр.;

- оладьи с джемом-120 гр.;

-чай с сахаром +С витаминизация -200гр.;

-хлеб пшеничный – 30 гр.;

Обед:

-щи из свежей капусты с картофелем и говядиной– 250 гр.;

- каша гречневая рассыпчатая– 180 гр.;

-биточек из курицы с соусом – 100 гр.;

-салат витаминный– 60 гр.;

- компот из смеси сухофруктов -200гр.;

- хлеб пшеничный – 40 гр.;

- хлеб ржаной – 30 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак

- каша «Дружба» – 5б
- оладьи с джемом- 5б
- чай с сахаром +С витаминизация -5б

Обед

- щи из свежей капусты с картофелем и говядиной– 5б
- каша гречневая рассыпчатая– 5 б
- биточек из курицы с соусом – 5б
- салат витаминный– 5б
- компот из смеси сухофруктов – 5б

7. Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

8. Пищеблок оборудован новым необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном состоянии (в случае неисправности оборудования - указать).

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 (3-х кратное превышение числа посадочных мест). 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 производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

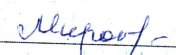
- Обслуживание обучающихся в обеденном зале

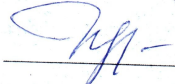
Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками.

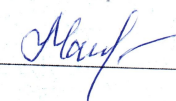
Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. 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 горячим и холодным водоснабжением, электросушилкой для рук. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: организация горячего питания на очень хорошем уровне.

 Пронина Т.А.

 Миронова Г.А.

 Кирилова Г.В.

 Макеева Н.П.