

**Акт общественного контроля организации питания в  
ГБОУ ООШ с.Коноваловка**

18.11.2022 г.

Комиссия в составе:

Орлов А.А. – и.о.директора ГБОУ ООШ с.Коноваловка

Белецкая Н.Н. - председатель бракеражной комиссии

Белаш Г.Н. - медицинский работник ФАпа

Коклина И.Г. - председатель родительского комитета

Савельева Д.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ ООШ с.Коноваловка и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «29» августа 2022 г. № 5-ГП оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 70 учащихся.

3. Процент охвата учащихся питанием: 94,6 %.

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: кухня – 39,1 м<sup>2</sup>

Наличие зала питания: обеденный зал на 50 мест, площадь – 57,8 м<sup>2</sup>.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2001г. Требуется замена оконных блоков в обеденном зале.

5. График приема пищи.

Завтрак:

09.10 – 09.30 – дети с ОВЗ;

10.10-10.30 – 1,3 классы;

11.10-11.30 – 2,4 классы;

Обед:

12.10 – 12.30 – 5-9 классы, дети с ОВЗ.

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 30 сентября 2022 г. и.о. директора Орловым А.А. и согласовано с индивидуальным предпринимателем Какуриной Л.И. 30 сентября 2022 г.

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

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню всегда соответствует примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 18 ноября 2022 г. состоит из:

#### ЗАВТРАК:

- Каша вязкая молочная пшеничная – 200 гр.;
- Сыр твердых сортов в нарезке – 20 гр.;
- Чай с сахаром + С витаминизация – 200 гр.;
- «Гребешок» из дрожжевого теста – 30 гр.

#### ОБЕД:

- Суп картофельный с клецками – 250 гр.;
- Горошница – 180 гр.;
- Биточек из курицы – 100 гр.;
- Салат из белокачанной капусты – 60 гр.;
- Компот из сухофруктов – 200 гр.;
- 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 вязкая молочная пшеничная – 5 б.;
- Сыр твердых сортов в нарезке – 5 б.;
- Чай с сахаром + С витаминизация – 5 б.;
- «Гребешок» из дрожжевого теста – 5 б.

#### ОБЕД:

- «Гребешок» из дрожжевого теста – 5 б.;
- Горошница – 5 б.;
- Биточек из курицы – 5 б.;
- Салат из белокачанной капусты – 5 б.;
- Компот из сухофруктов – 5 б.;
- Хлеб пшеничный – 5 б.;
- Хлеб ржаной – 5 б.

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.

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.


Работник пищеблока работает в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаком.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работником 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. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 3 умывальных раковины с холодным водоснабжением.


В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы:

Рекомендации:

  
\_\_\_\_\_ Орлов А.А.

  
\_\_\_\_\_ Белецкая Н.Н.

  
\_\_\_\_\_ Белаш Г.Н.

  
\_\_\_\_\_ Коклина И.Г.

  
\_\_\_\_\_ Савельева Д.В.



приятного аппетита



5

ПРИЯТНОГО  
аппетита

