

Акт общественного контроля организации питания в ГБОУ ООШ с.Коноваловка

12.05.2023 г.

Комиссия в составе:

Орлов А.А. – Директор 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 71 учащийся.

3. Процент охвата учащихся питанием: 93,4 %.

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: кухня – 39,1 м²

Наличие зала питания: обеденный зал на 50 мест, площадь – 57,8 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, косметический ремонт производился в августе 2022 года, капитальный ремонт помещений производился в 2001 году. Требуется замена холодильного оборудования, оснащение складского помещения системой вентиляции.

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 09 января 2023 г. и.о. директора Орловым А.А. и согласовано с индивидуальным предпринимателем Какуриной Л.И. 09 января 2023 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 12 мая 2023 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 – 80 гр.;

ОБЕД:

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

- Суп картофельный с клёцками – 5 б.;
- Горошница – 5 б.;
- Биточек из курицы – 5 б.;
- Салат из белокочанной капусты – 5 б.;
- Компот из смеси 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.

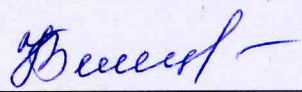
Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работником столовой. Пища принимается **только в обеденном зале**, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый **класс** сопровождается 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.

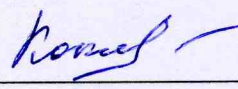
Выводы:

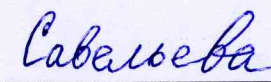
Рекомендации:

 Орлов А.А.

 Белецкая Н.Н.

 Белаш Г.Н.

 Коклина И.Г.

 Савельева Д.В.



