

Акт общественного контроля организации питания в

ГБОУ ООШ с.Коноваловка

18.11.2025 г.

Комиссия в составе:

Соболева М.Г- 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.- председатель родительской общественности

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

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «01» сентября 2025 г. № 446691-III
2. Охвачено горячим питанием 71 учащихся
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, капитальный ремонт помещений производился 2022 году.

5. График приема пищи.

Завтрак:

09.10-09.30- дети с ОВЗ, СВО;

10.00-10.20 – 1,3 классы;

11.00-11.20-2,4 классы;

Обед:

12.00-12.20- дети с ОВЗ, СВО, 5-9 классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 29.08.2025 г. И.о. директора Соболевой М.Г. и согласованно с индивидуальным предпринимателем Какуриной Л.И. 29.08.2025 г.

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

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

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 18.11.2025 состоит из завтрака:

Завтрак:

- Макароны отварные - 200 гр.;
- Котлеты из курицы с соусом - 100 гр.;
- Компот из свежих яблок +С витаминизация - 200 гр.;
- Хлеб пшеничный - 50 гр.;

Объём выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак:

- Макароны отварные - 5 б.;
- Котлеты из курицы с соусом - 5 б.;
- Компот из свежих яблок +С витаминизация - 5 б.;
- Хлеб пшеничный - 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, инвентарём. 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.

Мытьё 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 путём 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 три умывальных раковины с теплым водоснабжением.

В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы:

Рекомендации:

<u>Соболева</u>	Соболева М.Г.
<u>Белецкая</u>	Белецкая Н.Н.
<u>Белаш</u>	Белаш Г.Н.
<u>Коклина</u>	Коклина И.Г.
<u>Савельева</u>	Савельева Д.В.