

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Летниково**

15.05.2025 г.

Комиссия в составе:

Щавелева М.Н. – директора ГБОУ СОШ с.Летниково, председатель бракеражной комиссии,
Пикалова Т.В. – медицинский работник,
И.В.Павловой, Скирденко Н.А. - представители родительской общественности.

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ с. Летниково и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «11» января 2025 г. б/н оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 52 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 100%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 30 м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 50 мест, площадь - 93 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное. Требуется замена дверных блоков, побелка/покраска стен, потолка, смена полового покрытия.

5. График приема пищи.

Завтрак:

10.00-10.20

Обед:

11.50-12.15

6. Примерное двухнедельное меню согласовано 08 января 2025 г. директором ГБОУ СОШ с. Летниково, Советом родителей. 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 перспективному. В течении недели не наблюдается повтор блюд (гарниры). Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню (завтрак) на 15.05.2025 г. состоит:

Макароны отварные-180гр.

Котлеты из курицы с соусом-100гр.,

Компот из свежих яблок+С витаминизация-200гр.,

Хлеб пшеничный-30гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленных блюд получили следующие оценки:

Макароны отварные -180гр.,котлеты из курицы с соусом -100гр.

– 5 баллов

Компот из свежих яблок+Свитаминизация-200гр. – 5 баллов

Хлеб пшеничный - 30 гр

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. В неисправном состоянии находится духовой шкаф плиты. Требуется ремонт.

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.

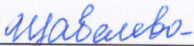
9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

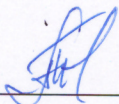
Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками.

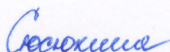
Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работником столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным 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 2 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, электрополотенце.

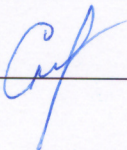
Выводы: Замечаний по организации питания нет.

Рекомендации:

 Щавелева М.Н.

 Пикалова Т.В.

 Сюсюкина Е.В.

 Скирденко Н.С.