

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

28.09.2026 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 «20» августа 2026 г. б/н оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 30 учащиеся

3. Процент охвата учащихся питанием: 73 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 30 м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 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 09 января 2026 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 28.09.2026 г. состоит:

Каша рисовая молочная жидкая -200гр,

Оладьи с джемом- 150гр.,

Чай с сахаром + С витаминизация - 200гр.,

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленных блюд получили следующие оценки:
Каша рисовая молочная жидкая -200гр. Оладьи с джемом -150гр.

– 5 баллов

Чай с сахаром + С витаминизация – 5 баллов

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 шербинок, чисто вымыта.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

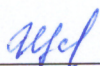
9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

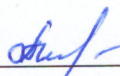
Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками.

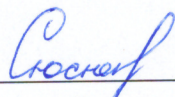
Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работником столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным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

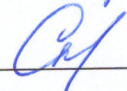
Выводы: Замечаний по организации питания нет.

Рекомендации:

 Щавелева М.Н.

 Пикалова Т.В.

 Сюсюкина Е.В.

 Скирденко Н.С.