Акт общественного контроля организации питания в
СП ГБОУ СОШ с. Зуевка

28.04.2023 г.

Комиссия в составе:
Воротынцева Л. А. –директор СП ГБОУ СОШ с. Зуевка, председатель бракеражной комиссии

Бортникова Е.В. – представитель родительской общественности

Попова М.А.- представитель родительской общественности

проверила организацию питания воспитанников в СП ГБОУ СОШ с. Зуевка и установила:

1. Услуги по доставке продуктов питания на основании ежемесячных договоров оказывает ООО «ПродТорг21».

2. Охвачено горячим питанием (на момент проверки):
- 33 воспитанника

3. Процент охвата учащихся питанием: 100 % воспитанников.

4. Условия для организации питания воспитанников:
Наличие пищеблока: столовая - 47 м^2, которая состоит из следующих цехов: склад сухих продуктов, склад чистой посуды, мясной цех.
Общее санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, ремонт помещений производился в 2021 г. (капитальный ремонт).

5. График приема пищи.

Завтрак	8:30
Второй завтрак	10:30
Обед	12:00
Уплотненный полдник	16:30

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 01 марта 2022 г. директором СП ГБОУ СОШ с. Зуевка.
Меню на день размещено в группах, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.
При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному.
Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 28 апреля 2023 г. состоит:

завтрак:

- Каша молочная рисовая– 200 гр.;
- кофейный напиток – 180 гр.;
- батон с маслом – 30/5 гр.

Второй завтрак:

-сок – 100 гр.

обед

- суп с гренками на курином бульоне– 200 гр.;
- гречка по-купечески – 150 гр.
- компот из смеси сухофруктов + С витамин - 180 гр.
- хлеб пшеничный – 60 гр.;
- хлеб ржаной –40 гр.

полдник:

- вермишелевая запеканка – 80г.
- кисель– 180 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- каша молочная рисовая – 5 баллов;
- батон с маслом – 5 баллов;
- кофейный напиток– 5 баллов;
- суп с гренками на курином бульоне - 5 баллов;
- гречка по – купечески -5 баллов;
- компот из смеси сухофруктов + С витамин – 5 баллов;
- вермишелевая запеканка – 5 баллов;
- кисель – 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. 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.

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.

Выводы: Организация питания в СП ГБОУ СОШ с. Зуевка осуществляется согласно требованиям СанПиН. Замечания отсутствуют.

_____ Л.А. Воротынцева

_____ Е.В. Бортникова

_____ М.А. Попова

C=RU, OU=Директор, O=ГБОУ СОШ с. Зуевка, CN=Воротынцева Людмила Анатольевна, E="zuev_sch@samara.edu.ru"
446606, Самарская обл, Нефтегорский р-он, с. Зуевка, ул. Школьная, 3
2023-04-28 08:49:53