

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

19.03.2024 г.

Комиссия в составе:

Воротынцева Л. А. – директор ГБОУ СОШ с. Зуевка, председатель
бракеражной комиссии

Глебова С.Г. – представитель родительской общественности

Скарговская М.С.- представитель родительской общественности

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

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «01» сентября 2023 г. № 16 оказывает ООО «КРАСНОГЛИНСКИЙ КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «СЕВЕР».

2. Охвачено горячим питанием (на момент проверки):

- завтраками 45 обучающихся 1-4 классов,
- обедами 53 обучающийся 5-11 классов,
- завтраками и обедами 2 обучающийся (ОВЗ) 2 и 9 кл.

3. Процент охвата учащихся питанием: 100 % учащихся, находящихся на очном обучении.

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 47 м², которая состоит из следующих цехов: склад сухих продуктов, склад чистой посуды, мясной цех.

Наличие зала питания: обеденный зал на 54 места, площадь - 80 м².

Наличие приспособленного зала для питания - нет.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, ремонт помещений производился в 2021 г. (капитальный ремонт).

5. График приема пищи.

	Класс	Длительность перемены	Время входа	Время выхода
После 2 урока завтрак для учащихся 1-4 классов, в том числе для учащихся с ОВЗ (1 чел.)	1	20 минут	9.52	10.07
	2		9.47	10.00
	3		9.48	10.02
	4		9.50	10.03
После 3 урока обед для	5	20 минут	10.24	10.36

учащихся 5-8 классов	6		10.25	10.37
	7		10.26	10.38
	8		10.22	10.34
После 4 урока обед для учащихся 9-10 классов, в том числе для учащихся с ОВЗ (1 чел).	9	20 минут	11.21	11.34
	10		11.24	11.35
	11		11.25	11.38
	6 кл.			

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 01 марта 2024 г. директором ООО «Красноглинский комбинат детского питания «Север» и директором ГБОУ СОШ с. Зуевка.

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 соответствует примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 19 марта 2024 состоит:

завтрак:

- салат из моркови (припущ.) и кураги – 60 гр.;
- плов из птицы – 200 гр.;
- чай с лимоном – 200/3,5 гр.;
- хлеб пшеничный - 40 гр.

обед

- винегрет овощной - 60 гр.;
- суп картофельный с клецками и зеленью – 200 гр.;
- шницель из мяса с соусом – 100 гр.;
- каша гречневая рассыпчатая – 150 гр.;
- сок фруктовый в ассортименте - 200 гр.;
- хлеб пшеничный – 30 гр.;
- хлеб ржано-пшеничный – 30 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- салат из моркови (припущ.) и кураги – 5 баллов;
- плов из птицы – 5 баллов;
- чай с лимоном – 5 баллов;
- винегрет овощной - 5 балла;
- суп картофельный с клецками и зеленью - 5 баллов;
- шницель из мяса с соусом - 5 баллов;
- каша гречневая рассыпчатая– 5 баллов;
- сок фруктовый в ассортименте – 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.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.

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

Обучающиеся находятся в обеденном зале в соответствии с графиком приема пищи. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами с соблюдением дистанции 1,5 м (класс от класса). Каждый класс сопровождается классным руководителем. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, электрополотенца, антисептик.

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



Л.А. Воротынцева

С.Г. Глебова

М.С. Скарговская