Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Зуевка

20.10.2026 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 2026 г. № 6 оказывает ООО «КРАСНОГЛИНСКИЙ КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ».

2. Охвачено горячим питанием (на момент проверки):
- завтраками 26 обучающихся 1-4 классов, 14 обучающихся 5-11 классов из многодетных семей.
- обедами 51 обучающийся 5-11 классов, 3 обучающихся 1-4 классов, один из родителей которых принимает участие в СВО.
- завтраками и обедами 1 обучающийся (ОВЗ) 3 кл., 9 обучающихся 5-11 классов, один из родителей которых принимает участие в СВО.

3. Процент охвата учащихся питанием: 100 % учащихся, находящихся на очном обучении.
4. Условия для организации питания учащихся:
Наличие пищеблока: столовая - 47 м^2, которая состоит из следующих цехов: склад сухих продуктов, склад чистой посуды, мясной цех.
Наличие зала питания: обеденный зал на 54 места, площадь - 80 м^2.
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 (2 чел.), СВО (6 чел.), многодетных (11 чел.)	1 2 3 4	20 минут	9.52 9.47 9.48 9.50	10.07 10.00 10.02 10.03

После 3 урока обед для учащихся 5-8 классов	5 6 7 8	20 минут	10.24 10.25 10.26 10.22	10.36 10.37 10.38 10.34
После 4 урока обед для учащихся 9-10 классов.	9 10 11 6	20 минут	11.21 11.24 11.25	11.34 11.35 11.38

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 05 октября 2026 г. директором ООО «Красноглинский комбинат детского питания» 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 20 октября 2026 г. состоит:

завтрак:

- печенье – 60 гр.;
- котлеты из птицы «Московские» с соусом – 100 гр.;
- каша гречневая – 180 гр.;
- чай с сахаром – 200 гр.;
- хлеб пшеничный - 30 гр.

обед

- салат Светофор - 100 гр.;
- суп картофельный с пшеном – 250 гр.;
- птица тушеная в томатном соусе – 100 гр.;
- макаронные изделия отварные с м/р - 180 гр.;
- компот из свежих яблок - 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:

- печенье – 5 баллов;
- котлеты из птицы «Московские» с соусом – 5 баллов;
- каша гречневая – 5 баллов;
- чай с сахаром – 5 баллов;
- салат Светофор – 5 баллов;
- суп картофельный с пшеном – 5 балла;
- птица тушеная в томатном соусе - 5 балла;
- макаронные изделия отварные с м/р – 5 баллов;
- компот из свежих яблок – 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

ЭП

Воротынцева Людмила Анатольевна
C=RU, O=ГБОУ СОШ с.Зуевка, CN=Воротынцева Людмила Анатольевна, E=uv.zuev_sch@63edu.ru
я подтверждаю этот документ
446606, Самарская обл, Нефтегорский р-он, с. Зуевка, ул. Школьная, 3
2026-10-20 11:24:27
9.7.2