

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ ООШ с.Гвардейцы**

21.04.2022г.

Комиссия в составе:

Ретинская Т.Г. - директор ГБОУ ООШ с.Гвардейцы;

Багрова Н.В.- председатель родительского комитета;

Добрынина И.В.- представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ ООШ с.Гвардейцы и установила:

1.Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «01» сентября 2021 г. №446670-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Какурина Лидия Ивановна.

2.Охвачено горячим питанием 47 учащихся:

Двухразовое бесплатное питание детей с ОВЗ – 6 чел.

Бесплатное питание обучающихся 1-4 классов – 21 чел.;

Питание обучающихся 5-9 классов - 20 чел.

3.Процент охвата учащихся питанием 5-9: 94 %

4.Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: кухня- 30 м².

Наличие приспособленного зала для питания – да, на 48 мест, 77м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное.

5.График приема пищи.

Завтрак: дети с ОВЗ – 10.00- 10.10

обучающиеся 1-4 классов – 10.50 - 11.10

Обеды: обучающиеся 5-9 класса, дети с ОВЗ – 11.40-12.00

6.Примерное двухнедельное меню утверждено 01.04.2022г. индивидуальным предпринимателем Л.И.Какуриной и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Отрадное.

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 примерному, не происходит замена одного готового продукта на другой.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 21 апреля 2022г. состоит из:

Завтрак (питание обучающихся 1-4 классов, дети с ограниченными возможностями, завтрак):

№ рецептур	Меню	Выход, гр (1-5 кл.)	Энергетическая Ценность, Ккал.
54-11г-2020	Картофельное пюре	180	174,96
54-3соус-2020	Соус красный основной	30	73,1
52-3р-2020	Котлета рыбная (минтай)	50	115,9
46	Салат из белокочанной капусты с яблоками	100	90,1
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	27,9

54-6хн-2020	Хлеб пшеничный	40	87,42
Итого		600	569,38
Стоимость завтрака		78,75 руб.	

Обед (питание обучающихся 5-9 классов, дети с ограниченными возможностями, обед)

№ п/п	Меню	Выход 6-9 кл.	Энер цен. Ккал
115	Суп с крупой (крупка рисовая)	250	51,25
51-1г-2020	Макароны отварные	180	202
279	Тефтели из курицы с соусом	110	323
58	Салат из моркови с зеленым горошком	100	102
532	Десерт фруктовый	70	61,6
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	60	131,1
Пром.	Хлеб ржаной	30	65,57
Итого		1000	963,32
Стоимость обеда		103,65	

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак:

Меню	Баллы
Картофельное пюре	5
Соус красный основной	5
Котлета рыбная (минтай)	5
Салат из белокочанной капусты с яблоками	5
Чай с лимоном и сахаром	5

Обед:

Меню	Баллы
Суп с крупой (крупка рисовая)	5
Макароны отварные	5
Тефтели из курицы с соусом	5
Салат из моркови с зеленым горошком	5
Десерт фруктовый	5
Чай с сахаром	5

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. Работник пищеблока работает в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынку.

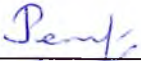
Обучающиеся находятся в обеденном зале на перемене. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 2 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ ООШ с.Гвардейцы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и инвентаря.

	Ретинская Т.Г.
	Добрынина И.В.
	Багрова Н.В.