

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

09.02.2023г.

Комиссия в составе:

Кочеткова Е.Ю. – И.о. директора 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 2022 г. №446670-III оказывает индивидуальный предприниматель Какурина Лидия Ивановна.

2. Охвачено горячим питанием 48 учащихся:

Двухразовое бесплатное питание детей с ОВЗ – 11 чел.;

Бесплатное питание обучающихся 1-4 классов – 16 чел.;

Питание обучающихся 5-9 классов – 21 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 09 февраля 2023г. состоит из:

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

№ п/п	Меню	Выход, гр (1-5 кл.)	Энергетическая Ценность, Ккал.
1	Каша «Дружба»	200	178
2	Сыр твердых сортов в нарезке	20	33,70
3	Булочка школьная	80	173,80
4	Напиток апельсиновый	200	97,60
Итого		500	483,10
Стоимость завтрака		67,80	

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

№ п/п	Меню	Выход 1-9, ОБЗ	Энерг. цен. Ккал.
1	Борщ с капустой и картофелем	250	713
2	Картофельное пюре	180	174,96
3	Биточки морские	110	106
4	Салат из моркови и яблок	60	54,06
5	Компот из свежих яблок	200	97,6
7	Хлеб пшеничный	40	87,42
	Хлеб ржаной	30	43,71
Итого		870	1276,75
Стоимость обеда		94,94	

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак:

Меню	Баллы
Каша «Дружба»	5
Сыр твердых сортов в нарезке	5
Булочка школьная	5
Напиток апельсиновый	5

Обед:

Меню	Баллы
Борщ с капустой и картофелем	5
Картофельное пюре	5
Биточки морские	5
Салат из моркови и яблок	5
Компот из свежих яблок	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. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

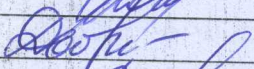
Выводы:

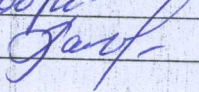
Питание обучающихся ГБОУ ООШ с.Гвардейцы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических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

 Кочеткова Е.Ю.

 Добрылина И.В.

 Багрова Н.В.