

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

04.05.2023г.

Комиссия в составе:

Кочеткова Е.Ю. – И.о.директора ГБОУ ООШ с.Гвардейцы;

Багрова Н.В.- председатель родительского комитета;

Сургаева Е.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-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Какурина Лидия Ивановна.

2.Охвачено горячим питанием 47 учащихся:

Двухразовое бесплатное питание детей с ОВЗ –12 чел.;

Бесплатное питание обучающихся 1-4 классов – 15 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 м<sup>2</sup>.

Наличие приспособленного зала для питания – да, на 48 мест, 77м<sup>2</sup>.

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 04 мая 2023г. состоит из:

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

| №<br>п/п | Меню                         | Выход, гр<br>(1-4 кл.),<br>ОВЗ | Энергетическая<br>Ценность,<br>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                                |
| 5        | Десерт фруктовый*            | 120                            | 106                                  |
| Итого    |                              | 500                            | 483,1                                |

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
|                    | 620*  | 589,1* |
| Стоимость завтрака | 67,80 |        |

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

| № 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                |
| 6               | Сок фруктовый*               | 200*           | 86,6*               |
| 7               | Хлеб пшеничный               | 40             | 87,42               |
| 8               | Хлеб ржаной                  | 30             | 43,71               |
| Итого           |                              | 870<br>1070*   | 1276,75<br>1363,35* |
| 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     |
| Десерт фруктовый*            | 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     |
| Сок фруктовый*               | 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. |
|  | Сургаева Е.В.  |
|  | Багрова Н.В.   |