

# Акт общественного контроля организации питания в

## ГБОУ ООШ с.Гвардейцы

16.01.2025г.

Комиссия в составе:

Кочеткова Е.Ю. – Директор ГБОУ ООШ с.Гвардейцы;

Корсикова 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 «07» августа 2024 г. №446670-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Какурина Лидия Ивановна.

2.Охвачено горячим питанием 52 учащихся:

Двухразовое бесплатное питание детей с ОВЗ – 6 чел.;

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

Питание обучающихся 5-9 классов - 23 чел.

3.С января 2024г двухразовое питание получают дети МОБ

4.С 01 апреля 2024г. Получают бесплатное питание дети из многодетных семей.

5.Процент охвата учащихся питанием 5-9: 100 %

6.Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: кухня- 30 м<sup>2</sup>.

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

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное.

7.График приема пищи.

Завтрак: дети с ОВЗ и МОБ, многодетные – 10.00- 10.10

обучающиеся 1-4 классов – 10.50 - 11.10

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

8.Примерное двухнедельное меню утверждено 30.08.2024г. 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 16 января 2025г. состоит из:

**Завтрак (питание обучающихся 1-4 классов, дети СВО, дети многодетных семей):**

| №<br>п/п | Меню                                         | Выход; гр<br>(1-4 кл.),<br>ОВЗ | Энергетическая<br>Ценность,<br>Ккал. |
|----------|----------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1        | Каша из овсяных хлопьев «Геркулес»<br>жидкая | 200                            | 221,6                                |
| 2        | Оладьи со сгущенным молоком                  | 120                            | 189                                  |

|                    |                                 |                               |       |
|--------------------|---------------------------------|-------------------------------|-------|
| 3                  | Чай с сахаром + С витаминизация | 200                           | 26,8  |
| 4                  | Бутерброд с сыром               | 50                            | 149,0 |
|                    |                                 | 570                           | 586,4 |
| Итого              |                                 | 1-4кл 74,58 и МОБ 5-9кл 86,75 |       |
| Стоимость завтрака |                                 |                               |       |

**Обед - (питание обучающихся 5-9 классов, дети МОБ,ОВЗ)**

| №<br>п/п        | Меню                               | Выход                       | Энер цен.<br>Ккал. |
|-----------------|------------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 1               | Суп лапша по -домашнему            | 250                         | 92,6               |
| 2               | Каша гречневая рассыпчатая         | 180                         | 238,9              |
| 3               | Тефтели из курицы с соусом         | 110                         | 323                |
| 4               | Салат из свеклы с сыром и чесноком | 60                          | 133                |
| 5               | Компот из свежих яблок             | 200                         | 97,6               |
| 6               | Хлеб пшеничный/хлеб ржаной         | 40/30                       | 87,42/43,71        |
|                 |                                    | 840                         | 952,52             |
| Итого           |                                    |                             |                    |
| Стоимость обеда |                                    | 104,43 и<br>121,46(МОБ,ОВЗ) |                    |

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак:

| Меню                                      | Баллы |
|-------------------------------------------|-------|
| Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая | 5     |
| Оладьи со сгущенным молоком               | 5     |
| Чай с сахаром + С витаминизация           | 5     |
| Бутерброд с сыром                         | 5     |

Обед:

| Меню                               | Баллы |
|------------------------------------|-------|
| Суп лапша по -домашнему            | 5     |
| Каша гречневая рассыпчатая         | 5     |
| Тефтели из курицы с соусом         | 5     |
| Салат из свеклы с сыром и чесноком | 5     |
| Компот из свежих яблок             | 5     |
| Хлеб пшеничный/хлеб ржаной         | 5     |

9.Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

10.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.

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

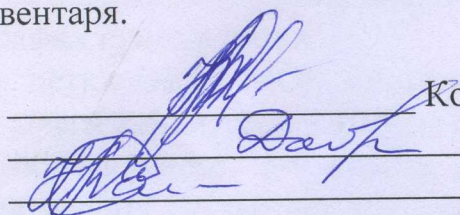
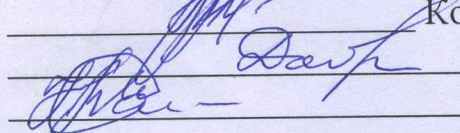
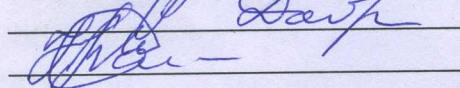
Обучающиеся находятся в обеденном зале на перемене. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 2 умывальных раковины с подачей теплой воды. 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. |
|  | Добрынина И.В. |
|  | Корсикова Н.В. |