Акт общественного контроля организации питания в

ГБОУ ООШ с.Гвардейцы

26.02.2026г.

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 «20» декабря 2026 г. №446670-Ш оказывает индивидуальный предприниматель Какурина Лидия Ивановна.

2.Охвачено горячим питанием 62 учащихся:
Двухразовое бесплатное питание детей с ОВЗ – 6 чел.;
Бесплатное питание обучающихся 1-4 классов – 25 чел.;
Питание обучающихся 5-9 классов - 37 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 $м^2$.
Наличие приспособленного зала для питания – на 48 мест, 77$м^2$.
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 30.08.2025г. 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 26 февраля 2026г. состоит из:

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

№ п/п	Меню	Выход, гр (1-4 кл.), ОВЗ	Энергетическая Ценность, Ккал.
1	Картофельное пюре	200	150,0
2	Тефтели из курицы с соусом	110	165,9
3	Чай с сахаром + С витаминизация	200	26,8

4	Хлеб пшеничный	50	117,0
5	Гребешок из др.теста	80	232,0
6	Фрукты свежие	120	106,0
Итого		**720**	**797,7**
Стоимость завтрака		**1-4кл 82,06 и МОБ 5-9кл,многодет. 95,46**	

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

№ п/п	Меню	Выход	Энер цен. Ккал.
1	Рассольник ленинградский	250	109,5
2	Макаронные изделия отварные	180	221,4
3	Котлеты из курицы с соусом	100	127,1
4	Винегрет с растительным маслом	60	111,9
5	Компот из смеси сухофруктов	200	81,0
6	Хлеб пшеничный/хлеб ржаной	40/30	93,6/61,8
Итого		860	650,90
Стоимость обеда		114,91 и 133,65(МОБ,ОВЗ)	

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак:

Меню	Баллы
Картофельное пюре	5
Тефтели из курицы с соусом	5
Чай с сахаром + С витаминизация	5
Хлеб пшеничный	5
Гребешок из др.теста	5
Фрукты свежие	5

Обед:

Меню	Баллы
Рассольник ленинградский	5
Макаронные изделия отварные	5
Котлеты из курицы с соусом	5
Винегрет с растительным маслом	5
Компот из смеси сухофруктов	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.