

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с.Богдановка**

20.05.2022 г.

Комиссия в составе:

Илясова Е.М. - директор школы

Богатырева Т.Н. - заведующая хозяйственной частью

Чернева И.П. - медицинский сотрудник

Решетова И.П. - представитель родительской общественности

Пестрикова О.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «25» августа 2021 г. № 1 оказывает ООО «ККДП «Север»

2. Охвачено горячим питанием: завтрак 54, обед 90 учащихся. (с 01.09.2021г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).

3. Процент охвата учащихся питанием: 95%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 32,40 м², состоит из заготовочного и доготовочного цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 посадочных мест, площадь – 98, 50 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи:

Завтрак:

9⁰⁰-9²⁰ - 1-4 классы

9¹⁰-9³⁰ - 5-11 классы

Обеды:

11⁰⁰-11²⁰ - 5 -11 классы

12⁰⁰-12²⁰ - 1-4 классы

6. Примерное десятидневное меню утверждено 29 марта 2022 года директором ООО «ККДП «Север» и согласовано директором ГБОУ СОШ с.Богдановка Илясовой Е.М.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд, массе порций и калорийности блюд.

Вся необходимая документация и журналы по организации горячего питания ведутся в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года. При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 20 мая 2022 года состоит из блюд:

-Салат овощной с кукурузой и морковью	60
- Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	200/1
- Сосиски отварные с соусом	50/50
-Рис отварной с маслом растительным	150
-Компот из смеси сухофруктов +С витамин	200
- хлеб пшеничный	30
- хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью - «5» баллов;
- Сосиски отварные с соусом - «5» баллов;

- Рис отварной с маслом растительным
Компот из смеси сухофруктов +С витамин

- «5» баллов
-«5»баллов

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.

Проводится обеззараживание столовой и кухни рециркулятором закрытого типа в соответствии с утверждённым графиком проведения дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.

Работники пищеблока работают в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки), в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками/ колпаками.

Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Обучающиеся посещают столовую поточно, рядами, в сопровождении педагогов. Прием пищи осуществляется только в обеденном зале (за столами) в соответствии с графиком посещения столовой. Пища из обеденного зала не выносится.

В обеденном зале за порядком наблюдает дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Все порции детьми съедаются. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом имеются 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.

Выводы: Организация горячего питания осуществляется в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года.

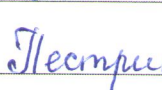
Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям, в течение недели блюда (гарниры) не повторяются.


Илясова Е.М.


Богатырева Т.Н.


Чернева И.П.


Решетова И.П.


Пестрикова О.В.

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с.Богдановка**

21.04.2022 г.

Комиссия в составе:

Илясова Е.М. - директор школы

Богатырева Т.Н. - заведующая хозяйственной частью

Чернева И.П. - медицинский сотрудник

Решетова И.П. - представитель родительской общественности

Пестрикова О.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «25» августа 2021 г. № 1 оказывает ООО «ККДП «Север»

2. Охвачено горячим питанием: завтрак 54, обед 90 учащихся. (с 01.09.2021г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).

3. Процент охвата учащихся питанием: 95%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 32,40 м², состоит из заготовочного и доготовочного цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 посадочных мест, площадь – 98, 50 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи:

Завтрак:

9⁰⁰-9²⁰ - 1-4 классы

9¹⁰-9³⁰ - 5-11 классы

Обеды:

11⁰⁰-11²⁰ - 5 -11 классы

12⁰⁰-12²⁰ - 1-4 классы

6. Примерное десятидневное меню утверждено 29 марта 2022 года директором ООО «ККДП «Север» и согласовано директором ГБОУ СОШ с.Богдановка Илясовой Е.М.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд, массе порций и калорийности блюд.

Вся необходимая документация и журналы по организации горячего питания ведутся в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года. При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 21 апреля 2022 года состоит из блюд:

- Печенье	25
- Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметаной	200/5
- Рыба тушеная с овощами	50/50
-Пюре картофельное с маслом растительным	150
- Кисель+витамин С	200
- хлеб пшеничный	30
- хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметаной	- «5» баллов;
- Рыба тушеная с овощами	- «5» баллов;

- Пюре картофельное с маслом растительным
- Кисель+витамин С

- «5» баллов
- «5» баллов.

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.

Проводится обеззараживание столовой и кухни рециркулятором закрытого типа в соответствии с утверждённым графиком проведения дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.

Работники пищеблока работают в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки), в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками/ колпаками.

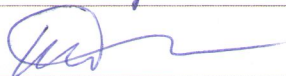
Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Обучающиеся посещают столовую поточно, рядами, в сопровождении педагогов. Прием пищи осуществляется только в обеденном зале (за столами) в соответствии с графиком посещения столовой. Пища из обеденного зала не выносится.

В обеденном зале за порядком наблюдает дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Все порции детьми съедаются. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом имеются 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.

Выводы: Организация горячего питания осуществляется в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям, в течение недели блюда (гарниры) не повторяются.


Илясова Е.М.


Богатырева Т.Н.


Чернева И.П.


Решетова И.П.


Пестрикова О.В.

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с.Богдановка**

24.03.2022 г.

Комиссия в составе:

Илясова Е.М. - директор школы

Богатырева Т.Н. - заведующая хозяйственной частью

Чернева И.П. - медицинский сотрудник

Решетова И.П. - представитель родительской общественности

Пестрикова О.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «25» августа 2021 г. № 1 оказывает ООО «ККДП «Север»

2. Охвачено горячим питанием: завтрак 54, обед 90 учащихся. (с 01.09.2021г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).

3. Процент охвата учащихся питанием: 95%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 32,40 м², состоит из заготовочного и доготовочного цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 посадочных мест, площадь – 98, 50 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи:

Завтрак:

9⁰⁰-9²⁰ - 1-4 классы

9¹⁰-9³⁰ - 5-11 классы

Обеды:

11⁰⁰-11²⁰ - 5 -11 классы

12⁰⁰-12²⁰ - 1-4 классы

6. Примерное десятидневное меню утверждено 01 марта 2022 года директором ООО «ККДП «Север» и согласовано директором ГБОУ СОШ с.Богдановка Илясовой Е.М.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд, массе порций и калорийности блюд.

Вся необходимая документация и журналы по организации горячего питания ведутся в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года. При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 24 марта 2022 года состоит из блюд:

- Яблоко	110
- Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью на бульоне	220/5/2
- Рыба тушеная с овощами	50/50
- Пюре картофельное	150
- Кисель+витамин С	200
- хлеб пшеничный	30
- хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- | | |
|---|---------------|
| - Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью на бульоне | - «5» баллов; |
| - Рыба тушеная с овощами | - «5» баллов; |

- Пюре картофельное
- Кисель+витамин С

- «5» баллов
- «5» баллов.

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

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

8. Пищевлок 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.

Проводится обеззараживание столовой и кухни рециркулятором закрытого типа в соответствии с утвержденным графиком проведения дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.



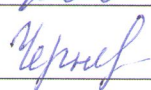
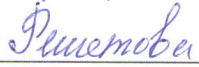

Работники пищеблока работают в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки), в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки/ колпаками.

Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Обучающиеся посещают столовую поточно, рядами, в сопровождении педагогов. Прием пищи осуществляется только в обеденном зале (за столами) в соответствии с графиком посещения столовой. Пища из обеденного зала не выносится.

В обеденном зале за порядком наблюдает дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Все порции детьми съедаются. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом имеются 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.

Выводы: Организация горячего питания осуществляется в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям, в течение недели блюда (гарниры) не повторяются.

	Илясова Е.М.
	Богатырева Т.Н.
	Чернева И.П.
	Решетова И.П.
	Пестрикова О.В.

облиз. 288 с. 22
Иринуева

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с.Богдановка**

25.02.2022 г.

Комиссия в составе:

Илясова Е.М. - директор школы

Богатырева Т.Н. - заведующая хозяйственной частью

Чернева И.П. - медицинский сотрудник

Решетова И.П. - представитель родительской общественности

Пестрикова О.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «25» августа 2021 г. № 1 оказывает ООО «ККДП «Север»

2. Охвачено горячим питанием: завтрак 54, обед 90 учащихся. (с 01.09.2021г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).

3. Процент охвата учащихся питанием: 95%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 32,40 м², состоит из заготовочного и доготовочного цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 посадочных мест, площадь – 98, 50 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи:

Завтрак:

9⁰⁰-9²⁰ - 1-4 классы

9¹⁰-9³⁰ - 5-11 классы

Обеды:

11⁰⁰-11²⁰ - 5 -11 классы

12⁰⁰-12²⁰ - 1-4 классы

6. Примерное десятидневное меню утверждено 24 января 2022 года директором ООО «ККДП «Север» и согласовано директором ГБОУ СОШ с.Богдановка Илясовой Е.М.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд, массе порций и калорийности блюд.

Вся необходимая документация и журналы по организации горячего питания ведутся в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года. При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 25 февраля 2022 года состоит из блюд:

- Винегрет овощной	60
- Суп картофельный с бобовыми (горох) и зеленью	200/1
- Рис отварной	150
- Сосиски отварные с соусом	50/50
- Компот из смеси сухофруктов	200
- хлеб пшеничный	30
- хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- | | |
|---|---------------|
| - Винегрет овощной | - «5» баллов; |
| - Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью | - «5» баллов; |

- Рис отварной
- Сосиски отварные с соусом
- Компот из смеси сухофруктов

- «5» баллов;
- «5» баллов
- «5» баллов.

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.

Проводится обеззараживание столовой и кухни рециркулятором закрытого типа в соответствии с утверждённым графиком проведения дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.

Работники пищеблока работают в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки), в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками/колпаками.

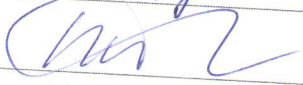
Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Обучающиеся посещают столовую поточно, рядами, в сопровождении педагогов. Прием пищи осуществляется только в обеденном зале (за столами) в соответствии с графиком посещения столовой. Пища из обеденного зала не выносится.

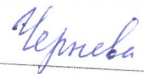
В обеденном зале за порядком наблюдает дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Все порции детьми съедаются. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом имеются 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.

Выводы: Организация горячего питания осуществляется в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года.

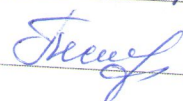
Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям, в течение недели блюда (гарниры) не повторяются.


Илясова Е.М.


Богатырева Т.Н.


Чернева И.П.


Решетова И.П.


Пестрикова О.В.

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с.Богдановка**

21.01.2022 г.

Комиссия в составе:

Илясова Е.М. - директор школы

Богатырева Т.Н. - заведующая хозяйственной частью

Чернева И.П. - медицинский сотрудник

Решетова И.П. - представитель родительской общественности

Пестрикова О.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «25» августа 2021 г. № 1 оказывает ООО «ККДП «Север»

2. Охвачено горячим питанием: завтрак 54, обед 90 учащихся. (с 01.09.2021г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).

3. Процент охвата учащихся питанием: 95%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 32,40 м², состоит из заготовочного и доготовочного цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 посадочных мест, площадь – 98, 50 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи:

Завтрак:

9⁰⁰-9²⁰ - 1-4 классы

9¹⁰-9³⁰ - 5-11 классы

Обеды:

11⁰⁰-11²⁰ - 5 -11 классы

12⁰⁰-12²⁰ - 1-4 классы

6. Примерное десятидневное меню утверждено 17 января 2022 года директором ООО «ККДП «Север» и согласовано директором ГБОУ СОШ с.Богдановка Илясовой Е.М.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд, массе порций и калорийности блюд.

Вся необходимая документация и журналы по организации горячего питания ведутся в соответствии с новыми Сачитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года. При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 21 января 2022 года состоит из блюд:

- Огурец порционно	25
- Суп картофельный с вермишелью и зеленью	200/1
- Плов с цыпленком	200
- Компот из смеси сухофруктов	200
- хлеб пшеничный	30
- хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Огурец порционно	- «5» баллов;
- Суп картофельный с вермишелью и зеленью	- «5» баллов;
- Плов с цыпленком	- «5» баллов;

- Компот из смеси сухофруктов

- «5» баллов.

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.

Проводится обеззараживание столовой и кухни рециркулятором закрытого типа в соответствии с утвержденным графиком проведения дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.

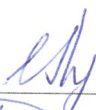
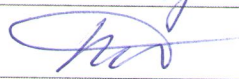
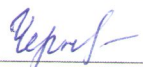

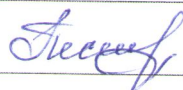
Работники пищеблока работают в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки), в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками/ колпаками.

Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Обучающиеся посещают столовую поточно, рядами, в сопровождении педагогов. Прием пищи осуществляется только в обеденном зале (за столами) в соответствии с графиком посещения столовой. Пища из обеденного зала не выносится.

В обеденном зале за порядком наблюдает дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Все порции детьми съедаются. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом имеются 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.

Выводы: Организация горячего питания осуществляется в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям, в течение недели блюда (гарниры) не повторяются.

	Илясова Е.М.
	Богатырева Т.Н.
	Чернева И.П.
	Решетова И.П.
	Пестрикова О.В.

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с.Богдановка**

17.12.2021 г.

Комиссия в составе:

Илясова Е.М. - директор школы

Богатырева Т.Н. - заведующая хозяйственной частью

Чернева И.П. - медицинский сотрудник

Решетова И.П. - представитель родительской общественности

Пестрикова О.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «25» августа 2021 г. № 1 оказывает ООО «ККДП «Север»

2. Охвачено горячим питанием: завтрак 49, обед 74 учащихся. (с 01.09.2021г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).

3. Процент охвата учащихся питанием: 100%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 32,40 м², состоит из заготовочного и доготовочного цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 посадочных мест, площадь – 98, 50 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи:

Завтрак:

9⁰⁰-9²⁰ - 1-4 классы

9¹⁰-9³⁰ - 5-11 классы

Обеды:

11⁰⁰-11²⁰ - 5 -11 классы

12⁰⁰-12²⁰ - 1-4 классы

6. Примерное десятидневное меню утверждено 18 октября 2021 года директором ООО «ККДП «Север» и согласовано директором ГБОУ СОШ с.Богдановка Илясовой Е.М.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд, массе порций и калорийности блюд.

Вся необходимая документация и журналы по организации горячего питания ведутся в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года. При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 17 декабря 2021 года состоит из блюд:

- Винегрет овощной с маслом растительным	60
- Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	200/1
- Сосиски отварные с соусом	50/50
- Каша пшеничная вязкая с маслом	150
- Чай с сахаром	200
- хлеб пшеничный	30
- хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- | | |
|---|---------------|
| - Винегрет овощной с маслом растительным | - «5» баллов; |
| - Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью | - «5» баллов; |

- Сосиски отварные с соусом
- Каша пшенная вязкая с маслом
- Чай с сахаром

- «5» баллов;
- «5» баллов;
- «5» баллов.

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.

Проводится обеззараживание столовой и кухни рециркулятором закрытого типа в соответствии с утверждённым графиком проведения дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.


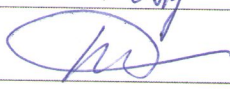

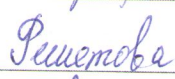
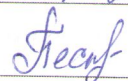
Работники пищеблока работают в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки), в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки/ колпаками.

Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Обучающиеся посещают столовую поточно, рядами, в сопровождении педагогов. Прием пищи осуществляется только в обеденном зале (за столами) в соответствии с графиком посещения столовой. Пища из обеденного зала не выносится.

В обеденном зале за порядком наблюдает дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Все порции детьми съедаются. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом имеются 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.

Выводы: Организация горячего питания осуществляется в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям, в течение недели блюда (гарниры) не повторяются.

	Илясова Е.М.
	Богатырева Т.Н.
	Чернева И.П.
	Решетова И.П.
	Пестрикова О.В.

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с.Богдановка**

22.11.2021 г.

Комиссия в составе:

Илясова Е.М. - директор школы

Богатырева Т.Н.- заведующая хозяйственной частью

Чернева И.П. -медицинский сотрудник

Решетова И.П. - представитель родительской общественности

Пестрикова О.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «25» августа 2021 г. № 1 оказывает ООО «ККДП «Север»

2. Охвачено горячим питанием: завтрак 49, обед 74 учащихся. (с 01.09.2021г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).

3. Процент охвата учащихся питанием: 100%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 32,40 м², состоит из заготовочного и доготовочного цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 посадочных мест, площадь – 98, 50 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи:

Завтрак:

9⁰⁰-9²⁰ - 1-4 классы

9¹⁰-9³⁰ - 5-11 классы

Обеды:

11⁰⁰-11²⁰ - 5 -11 классы

12⁰⁰-12²⁰ - 1-4 классы

6. Примерное десятидневное меню утверждено 18 октября 2021 года директором ООО «ККДП «Север» и согласовано директором ГБОУ СОШ с.Богдановка Илясовой Е.М.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд, массе порций и калорийности блюд.

Вся необходимая документация и журналы по организации горячего питания ведутся в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года. При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 22 ноября 2021 года состоит из блюд:

- Икра кабачковая	60
- Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью	200/5/1
- Тефтели тушеные в соусе	60/50
- Макароны изделия отварные с м/сливочным	150
- Компот из изюма	200
- хлеб пшеничный	30
- хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- | | |
|---|---------------|
| - Икра кабачковая | - «5» баллов; |
| - Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью | - «5» баллов; |

- Тефтели тушеные в соусе - «5» баллов;
- Макароны изделия отварные с м/сливочным - «5» баллов;
- Компот из изюма - «5» баллов.

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.

Проводится обеззараживание столовой и кухни рециркулятором закрытого типа в соответствии с утверждённым графиком проведения дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.



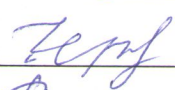
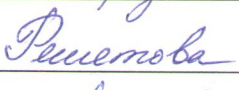
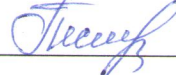
Работники пищеблока работают в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки), в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками/ колпаками.

Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Обучающиеся посещают столовую поточно, рядами, в сопровождении педагогов. Прием пищи осуществляется только в обеденном зале (за столами) в соответствии с графиком посещения столовой. Пища из обеденного зала не выносится.

В обеденном зале за порядком наблюдает дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Все порции детьми съедаются. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом имеются 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.

Выводы: Организация горячего питания осуществляется в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям, в течение недели блюда (гарниры) не повторяются.

 _____	Илясова Е.М.
 _____	Богатырева Т.Н.
 _____	Чернева И.П.
 _____	Решетова И.П.
 _____	Пестрикова О.В.

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с.Богдановка**

20.09.2021 г.

Комиссия в составе:

Илясова Е.М. - директор школы
Богатырева Т.Н.- заведующая хозяйственной частью
Чернева И.П. -медицинский сотрудник
Решетова И.П. - представитель родительской общественности
Пестрикова О.В. - представитель родительской общественности
проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «30» августа 2019 г. № 30 оказывает ООО «Комбинат питания «Южный»
2. Охвачено горячим питанием: завтрак 46, обед 79 учащихся. (с 11.01.2021г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).
3. Процент охвата учащихся питанием: 100%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 32,40 м², состоит из заготовочного и доготовочного цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 посадочных мест, площадь – 98, 50 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи:

Завтрак:

9⁰⁰-9²⁰ - 1-4 классы

9¹⁰-9³⁰ - 5-11 классы

Обеды:

11⁰⁰-11²⁰ - 5 -11 классы

12⁰⁰-12²⁰ - 1-4 классы

6. Примерное десятидневное меню утверждено 08 января 2021 года директором ООО «Комбинат питания «Южный» и согласовано директором ГБОУ СОШ с.Богдановка Илясовой Е.М.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд, массе порций и калорийности блюд.

Вся необходимая документация и журналы по организации горячего питания ведутся в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года. При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 20 сентября 2021 года состоит из блюд:

- Салат из белокочанной капусты с морковью растительным маслом	60
- Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью	15/200/1
- Тефтели тушеные в соусе	60/50
- Каша гречневая вязкая	150
- Компот из свежих яблок + С витамин	200
- хлеб пшеничный	40
- хлеб ржаной	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Салат из белокочанной капусты с морковью растительным маслом - «5» баллов;

- Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью - «5» баллов;
- Тефтели тушеные в соусе - «5» баллов;
- Каша гречневая вязкая - «5» баллов;
- Компот из свежих яблок + С витамин - «5» баллов.

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.

Проводится обеззараживание столовой и кухни рециркулятором закрытого типа в соответствии с утверждённым графиком проведения дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.


Работники пищеблока работают в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки), в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками/ колпаками.

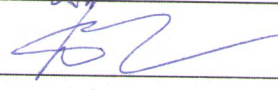
Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Обучающиеся посещают столовую поточно, рядами, в сопровождении педагогов. Прием пищи осуществляется только в обеденном зале (за столами) в соответствии с графиком посещения столовой. Пища из обеденного зала не выносится.

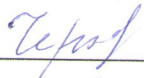
В обеденном зале за порядком наблюдает дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Все порции детьми съедаются. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом имеются 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, электрополотенца.

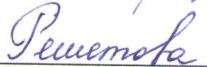
Выводы: Организация горячего питания осуществляется в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года.

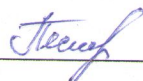
Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям, в течение недели блюда (гарниры) не повторяются.


Илясова Е.М.


Богатырева Т.Н.


Чернева И.П.


Решетова И.П.


Пестрикова О.В.