

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

03.05.2023 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 2022 г. № 1 оказывает ООО «ККДП «Север»
2. Охвачено горячим питанием: завтрак 53, обед 83 учащихся. (с 01.09.2022г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).
3. Процент охвата учащихся питанием: 98%

**4. Условия для организации питания учащихся:**

Наличие пищеблока: столовая - 32,40 м<sup>2</sup>, состоит из заготовочного и доготовочного цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 посадочных мест, площадь – 98, 50 м<sup>2</sup>.

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

**5. График приема пищи:**

Завтрак:

9<sup>00</sup>-9<sup>20</sup> - 1-4 классы

9<sup>10</sup>-9<sup>30</sup> - 5-11 классы

Обеды:

11<sup>00</sup>-11<sup>20</sup> - 5 -11 классы

12<sup>00</sup>-12<sup>20</sup> - 1-4 классы

6. Примерное десятидневное меню утверждено 01 мая 2023 год директором ООО «ККДП «Север» Кузнецовой Е. В. 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 03 мая 2023 года состоит из блюд:**

|   |       |
|---|-------|
| - Винегрет овощной                        | 60    |
| - Суп картофельный с вермишелью и зеленью | 200/1 |
| - Шницель из мяса с соусом                | 100   |
| - Пюре из бобовых с маслом 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:

- |   |               |
|---|---------------|
| - Суп картофельный с вермишелью и зеленью | - «5» баллов; |
| - Шницель из мяса с соусом                | - «5» баллов; |
| - Пюре из бобовых с маслом сливочным      | - «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 порочно, 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.

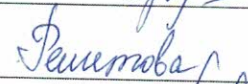
Выводы: Организация горячего питания осуществляется в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32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

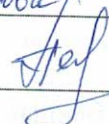
Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Меню соответствует примерному десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям, в течение недели блюда (гарниры) не повторяются.

  
Илясова Е.М.

  
Богатырева Т.Н.

  
Чернева И.П.

  
Решетова И.П.

  
Пестрикова О.В.