

Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с.Богдановка

05.11.2024 г.

Комиссия в составе:

Илясова Е.М. - директор школы
Дорохина О. Г. - член бракеражной комиссии
Решетова И. П. - представитель родительской общественности
Стрельцов С. П. - член общественного совета

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «07» августа 2024 г. № 4 оказывает ООО «ККДП «Север»
2. Охвачено горячим питанием: завтрак 59, обед 80 учащихся. (с 01.09.2024г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).
3. Процент охвата учащихся питанием: 94%.

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 ноября 2024 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.

Обед на 05 ноября 2024 года состоит из блюд:

- Икра морковная	60
-Борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной и зеленью	200/5/1
-Рыба, тушеная с овощами	100
- Пюре картофельное с м/сливочным	150
- Компот из свежзамороженных ягод	200
- хлеб пшеничный	50
- хлеб ржано пшеничный	40

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Икра морковная	- «5» баллов;
- Борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной и зеленью	- «5» баллов;
- Рыба, тушеная с овощами	- «5» баллов;
- Пюре картофельное с м/сливочным	- «5» баллов;

- Компот из свежемороженой ягод
- хлеб пшеничный

- «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 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.

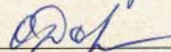
Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Обучающиеся посещают столовую поточно, рядами, в сопровождении педагогов. Прием пищи осуществляется только в обеденном зале (за столами) в соответствии с графиком посещения столовой.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

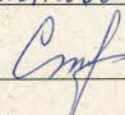
Выводы: Организация горячего питания осуществляется в соответствии с новыми Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ № 32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


Дорохина О. Г.


Решетова И. П.


Стрельцов С. П.

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

13.11.2024 г.

Комиссия в составе:

Илясова Е.М. - директор школы

Дорохина О. Г. - член бракеражной комиссии

Скобелкина 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 «07» августа 2024 г. № 4 оказывает ООО «ККДП «Север»
2. Охвачено горячим питанием: завтрак 59, обед 80 учащихся. (с 01.09.2024г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).
3. Процент охвата учащихся питанием: 94%.

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 ноября 2024 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.

Завтрак на 13 ноября 2024 года состоит из блюд:

- Яйцо вареное	60
-Каша молочная манная с м/сливочным	200/5
- Какао с молоком	200
- хлеб пшеничный	40
- напиток из плодов шиповника	200

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Яйцо вареное	- «5» баллов
- Каша молочная манная с м/сливочным	- «5» баллов;
- Какао с молоком	- «5» баллов;
- хлеб пшеничный	- «5» баллов;
-напиток из плодов шиповника	- «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.

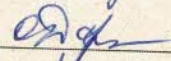
Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Обучающиеся посещают столовую поточно, рядами, в сопровождении педагогов. Прием пищи осуществляется только в обеденном зале (за столами) в соответствии с графиком посещения столовой.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

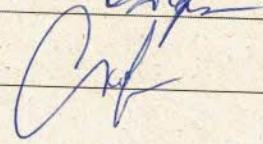
В обеденном зале за порядком наблюдает дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Все порции детьми съедаются. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом имеются 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. 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 примерно десятидневному меню, вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям, в течение недели блюда (гарниры) не повторяются.


_____ Илясова Е.М.


_____ Дорохина О. Г.


_____ Скобелкина О. В.

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

18.11.2024 г.

Комиссия в составе:

- Илясова Е.М. - директор школы
- Дорохина О. Г. - член бракеражной комиссии
- Якимова Н. И. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «07» августа 2024 г. № 4 оказывает ООО «ККДП «Север»
2. Охвачено горячим питанием: завтрак 59, обед 80 учащихся. (с 01.09.2024г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).
3. Процент охвата учащихся питанием: 94%.

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 ноября 2024 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.

Обед на 18 ноября 2024 года состоит из блюд:

- Салат из белокочанной капусты с морковью	60
- Уха рыбацкая и зеленью	15/200/1
- Сосиски товарные с томатным соусом	100
- Пюре из бобовых с м/растительным	150
- Компот из свежих яблок	200
- хлеб пшеничный	30
- хлеб ржано пшеничный	30

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Салат из белокочанной капусты с морковью	- «5» баллов;
- Уха рыбацкая и зеленью	- «5» баллов;
- Сосиски товарные с томатным соусом	- «5» баллов;
- Пюре из бобовых с м/растительным	- «5» баллов;
- Компот из свежих яблок	- «5» баллов;

- хлеб пшеничный

- «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.


Дорохина О. Г.


Якимова Н. И.

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

26.11.2024 г.

Комиссия в составе:

Илясова Е.М. - директор школы

Дорохина О. Г. - член бракеражной комиссии

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 «07» августа 2024 г. № 4 оказывает ООО «ККДП «Север»

2. Охвачено горячим питанием: завтрак 59, обед 80 учащихся. (с 01.09.2024г. горячее питание организовано для учащихся 1-11 классов).

3. Процент охвата учащихся питанием: 94%.

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 ноября 2024 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.

Завтрак на 26 ноября 2024 года состоит из блюд:

- Салат из белокочанной капусты с морковью	60
-Биточки из мяса с соусом	100
- Пюре картофельное с м/сливочным	150
- Чай с сахаром	200
- хлеб пшеничный	40

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Салат из белокочанной капусты с морковью	- «5» баллов
- Биточки из мяса с соусом	- «5» баллов;
- Пюре картофельное с м/сливочным	- «5» баллов;
- Чай с сахаром	- «5» баллов;
- хлеб пшеничный	- «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 производится 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.

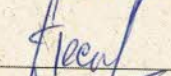
В обеденном зале за порядком наблюдает дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Все порции детьми съедаются. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом имеются 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением.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


_____ Дорохина О. Г.


_____ Пестрикова О. В.