

Акт общественного контроля организации питания в

ГБОУ СОШ с.Патровка

13.05.2025 г.

Комиссия в составе:

Сторожковой Н.Н. – председатель бракеражной комиссии

Бирюкова Ю.Е. - председатель родительского комитета

Яковлева Е.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ с.Патровка и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «08» августа 2023 г. №446653 –Ш «Об организации питания учащихся»

2. Охвачено горячим питанием __81__ учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: __97,6__ %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая – 28,4м.,

Наличие зала питания: обеденный за на 60 мест, площадь – 92,5м2.

Наличие приспособленного зала для питания - нет.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2019 г. (ремонт пищеблока).

5. График приема пищи.

Завтраки:

10⁵⁰-11¹⁰- 1-4 классы

Обеды:

11⁵⁰-12¹⁰- 5 -9 классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено директором Сторожковой Н.Н. и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в Нефтегорском районе.

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

Меню на 13 мая 2025г. состоит из:

Завтрак:

- Картофельное пюре – 180 гр.;

- Щицель из курицы с соусом – 100гр.;

- Компот из смеси сухофруктов + С- витаминизация – 200 гр.;

- Хлеб пшеничный – 30 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Картофельное пюре – 5 баллов;

- Щицель из курицы с соусом – 5 баллов

- Компот из смеси сухофруктов + С- витаминизация – 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 (в случае неисправности оборудования - указать).

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 (3-х кратное превышение числа посадочных мест). 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.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале


Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками, используют средства индивидуальной защиты органов дыхания и перчатки.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением.

В наличии жидкое мыло, бумажное полотенца, электрополотенца, антисептик.

Выданы

Рекомендации: -



Сторожкова Н.Н.



Бирюкова Ю.Е.



Яковлева Е.В.