Акт общественного контроля организации питания
в ГБОУ СОШ №3 г. Нефтегорска

16 января 2024 г.

Комиссия в составе:
Мальцева М. В., заместитель директора по ВР, председатель бракеражной комиссии;
Сорокина Е.В., - медицинский сотрудник, член бракеражной комиссии;
Штанкова О. М. - представитель родительской общественности;
— – представитель родительской общественности.
— - представитель родительской общественности.
проверили организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ № 3 г. Нефтегорска и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора с ООО «Красноглинский комбинат детского питания-СЕВЕР"».
2. Охвачено горячим питанием на 16.01 2024 г. 768 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 97 %
4. Условия для организации питания учащихся:
Наличие пищеблока: столовая - 226 м^2, которая состоит из следующих цехов:
-горячий, овощной, посудомоечный.
-наличие зала питания: обеденный за на 170 мест.
Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное .

5. График приема пищи.
-завтраки: 9.10, 10:10;
-обеды: 11:10, 12:10.

6. Примерное десятидневное меню утверждено 16.01. 2024 г. территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Нефтегорском районе, согласовано с директором школы Д. Д. Токаревым, Управляющим советом школы.

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 - соответствует (не соответствует) примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии (не в соответствии) с технологическими картами.

Меню на 16.01. 2024г. состоит из:

Завтрак:

1. Икра кабачковая
2. Рагу овощное из птицы
3. Чай с сахаром
4. Хлеб пшеничный
5. —

Обед:

1. —
2. —
3. —
4. —
5. —
6. —

Объем выданных блюд соответствует (не соответствует) технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки (в баллах):

Завтрак:

1. Икра кабачковая
2. Рагу овощное из птицы
3. Чай с сахаром
4. Хлеб пшеничный
5. —

Обед:

1. —
2. —
3. —
4. —
5. —
6. —

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

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются (не соблюдаются).

8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном (неисправном) состоянии. Ремонт требуется (не требуется):

_____

_____

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками или колпаками.

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 каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 6 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии (отсутствует) жидкое мыло, электрополотенца.

Выводы:
Состояние горячего питания удовлетворительное

Рекомендации:

_____

_____

_____ / Мальцева М. В.
_____ / Сорокина Е.В.
_____
_____ / _____
_____ / _____
_____ / _____