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

20.03 2025 г.

Комиссия в составе:
Федосова Е.А.., заместитель директора по ВР, председатель бракеражной комиссии;
Сорокина Е.В. - медицинский сотрудник, член бракеражной комиссии;
Ехлакова О.А - 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 "
2. Охвачено горячим питанием на 20.03 2025 г. 454 учащихся
3. Процент охвата учащихся питанием: 94 %
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 01.03 2025 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 20-03 2025. состоит из:
Завтрак:
1. печенье
2. котлеты из мяса
3. каша гречневая
4. чай с сахаром
5. хлеб
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. 5
2. 5
3. 4
4. 5
5. 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/хорошее/отличное

Рекомендации:
Поменьше соли в гречку

_____ / Федосова Е.А.
_____ / Сорокина Е.В.
_____ / _____
_____ / _____