

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

13.12.2022 г.

**Комиссия в составе:**

Мальцева М. В., заместитель директора по ВР, председатель бракеражной комиссии;

Сорокина Е.В. - медицинский сотрудник, член бракеражной комиссии;

Мамашкина А - представитель родительской общественности

Обломов ИИ - 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 13.12.2022 г. 734 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 93 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 226 м<sup>2</sup>, которая состоит из следующих цехов:

-горячий, овощной, посудомоечный.

-наличие зала питания: обеденный зал на 170 мест.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала –  
удовлетворительное .

5. График приема пищи.

-завтраки: 9:10, 10:10;

-обеда: 11:10, 12:10.

6. Примерное десятидневное меню утверждено 13 декабря 2022 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 13 декабря 2022 г. состоит из:

Завтрак:

1. Икра кабачковая
2. Котлеты из мяса с соусом
3. Рис отварной с м/сливочным
4. Чай с лимоном
5. Хлеб пшеничный.

Обед:

1. Салат "Витаминный"
2. Щи из св. капусты с картофелем, сметаной и зеленью на бульоне
3. Жаркое по-домашнему из отварного мяса
4. Напиток из плодов шиповника
5. Хлеб пшеничный
6. Хлеб ржано пшеничный

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

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

Завтрак:

1. Икра кабачковая - 5
2. Котлеты из мяса с соусом - 5
3. Рис отварной с м/сливочным - 5
4. Чай с лимоном - 5
5. Хлеб пшеничный - 5

Обед:

1. Салат "Витаминный" - 5
2. Щи из св. капусты с картофелем, сметаной и зеленью на бульоне - 5
3. Жаркое по-домашнему из отварного мяса - 5
4. Напиток из плодов шиповника - 5
5. Хлеб пшеничный - 5
6. Хлеб ржано пшеничный - 5

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.

 / Маложукова Н.С.

 / Обиход Ч.А.