

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

22.11.2022 г.

Комиссия в составе:

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

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

Кривопалова С. А.- представитель родительской общественности;

Дорогова О. А. – 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 22.11.2022 г. 734 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 93 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 226 м², 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;

-обеда: 11:10, 12:10.

6. Примерное десятидневное меню утверждено 22 ноября 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 22 ноября 2022 г. состоит из:

Завтрак:

1. Огурец
2. Сосиски отварные с соусом
3. Картофель отварной
4. Чай с лимоном
5. Хлеб пшеничный

Обед:

1. Салат из свеклы отварной
2. Суп картофельный с фасолью и зеленью
3. Шницель из мяса с соусом
4. Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сл
5. Напиток из смородины
6. Хлеб пшеничный
7. Хлеб ржаной.

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

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

Завтрак:

1. Огурец- 5
2. Сосиски отварные с соусом- 5
3. Картофель отварной- 5
4. Чай с лимоном- 5
5. Хлеб пшеничный- 5

Обед:

1. Салат из свеклы отварной- 5
2. Суп картофельный с фасолью и зеленью- 5
3. Шницель из мяса с соусом- 5
4. Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сл- 5
5. Напиток из смородины- 5
6. Хлеб пшеничный- 5
7. Хлеб ржаной- 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.



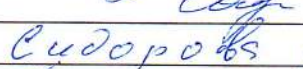
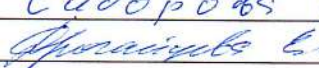
Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным 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:

нет рекомендаций

	/ Мальцева М. В.
	/ Сорокина Е.В.
	/ Сидорова О.В.
	/ Фролова Е.В.