

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

21.10.2022 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 21.10.2022 г. 249 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 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 21 октября 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 21 октября 2022 г. состоит из:

Завтрак:

1. Икра кабачковая
2. Мясо кур тушеное с соусом
3. Макароны изделия отварные
4. Чай с сахаром
5. Хлеб пшеничный

Обед:

1. Салат овощной с кукурузой и морковью
2. Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью
3. Сосиски отварные с соусом
4. Рис отварной с м/сливочным
5. Компот из смеси сухофруктов + С витамин
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:

6. Икра кабачковая - 5
7. Мясо кур тушеное с соусом - 5
8. Макароны изделия отварные- 5
9. Чай с сахаром- 5
10. Хлеб пшеничный- 5

Обед:

8. Салат овощной с кукурузой и морковью- 5
9. Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью- 5
10. Сосиски отварные с соусом- 5
11. Рис отварной с м/сливочным- 5
12. Компот из смеси сухофруктов + С витамин- 5
13. Хлеб пшеничный- 5
14. 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.


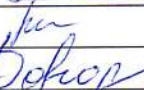

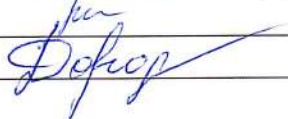
Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным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