

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

08.11.2022 г.

**Комиссия в составе:**

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

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

Заречина А. В.-представитель родительского комитета школы;

Макарова Н. Н. - представитель родительской общественности;

Купцова М.С. – 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 01.09.2022 г. 149 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 08 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 08 ноября 2022 г. состоит из:

Завтрак:

1. Масло сливочное порционно
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
3. зеленью
4. Шницель из мяса с соусом
5. Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным
6. Напиток из смородины
7. Хлеб пшеничный;
8. Хлеб ржаной.

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

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

Завтрак:

- |                              |          |
|------------------------------|----------|
| 1. Масло сливочное порционно | <u>5</u> |
| 2. Сосиски отварные с соусом | <u>5</u> |
| 3. Картофель отварной        | <u>5</u> |
| 4. Чай с лимоном             | <u>5</u> |
| 5. Хлеб пшеничный            | <u>5</u> |

Обед:

- |  |          |
|--|----------|
| 1. Салат из свеклы отварной                      | <u>5</u> |
| 2. Суп картофельный с фасолью и                  |          |
| 3. зеленью                                       | <u>5</u> |
| 4. Шницель из мяса с соусом                      | <u>5</u> |
| 5. Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным |          |
| 6. Напиток из смородины                          | <u>5</u> |
| 7. Хлеб пшеничный                                | <u>5</u> |
| 8. Хлеб ржаной                                   | <u>5</u> |

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:


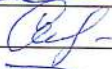
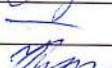
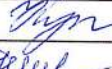
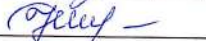
Состояние горячего питания удовлетворительное

---

Рекомендации:

---

---

	/ Мальцева М. В.
	/ Сорокина Е. В.
	/ Заречина А. В.
	/ Купцова М. С.
	/ Макарова Н. Н.