

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

23.05.2022 г.

Комиссия в составе:

Вострикова Л.В. - зам.директора по ВР, председатель бракеражной комиссии,

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

Заречина А.В. - представитель родительского комитета школы,

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от "01" сентября 2021 г. № 60 оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания-СЕВЕР».
2. Охвачено горячим питанием на 23.05.2022 г. 656 учащихся.
3. Процент охвата учащихся горячим питанием: 83%.
4. Условия для организации питания учащихся:
 - наличие пищеблока: столовая - 226 кв.м, 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.
Обеды: 11:10, 12:10.
6. Примерное двухнедельное меню утверждено на 16 мая 2022 года 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 с технологическими картами.

Меню на 23 мая 2022 г. состоит из:

Завтрак:

1. Сыр сливочный.
2. Каша вязкая молочная из риса и пшена с молоком.
3. Какао с молоком.
4. Хлеб пшеничный.

Обед:

1. Икра кабачковая.
2. Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и зеленью.
3. Тефтели в соусе.
4. Каша пшеничная вязкая с маслом растительным.
5. Компот из свежих яблок + витамин "С".
6. Хлеб пшеничный и ржаной.

Объём выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки в баллах:

Завтрак:

1. 5б.
2. 5б.
3. 5б.
4. 5б.

Обед:

1. 5б.
2. 5б.
3. 5б.
4. 5б.
5. 5б.
6. 5б.

7. Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются (не соблюдаются).

8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарём. Оборудование находится в исправном (неисправном) состоянии. Ремонт не требуется (требуется).
-
-

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.

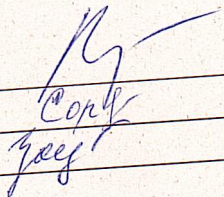
Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками.

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 раковин с горячим и холодным водоснабжением. В наличии (отсутствует) жидкое мыло, электрополотенца.

Выводы: состояние горячего питания удовлетворительное.

Рекомендации:


_____/Л.В. Вострикова/
_____/Е.В. Сорокина/
_____/А.В. Заречина/