

**Акт общественного контроля организации питания в
Авангардском филиале ГБОУ СОШ с.Алексеевка**

06.11.2025 г.

Комиссия в составе:

Спиридоновой Е.М. - председатель бракеражной комиссии

Демченко М.В. - представитель родительской общественности

Зотова Н.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «29» августа 2025 г. оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 63 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 96,9 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 120 м²., которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 мест, площадь - 60 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала

удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи.

Обеды:

10⁰⁰-10²⁰- 1-4 классы

11⁰⁰-11²⁰- 5-9 классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 01 сентября 2025 г. Какуриной Л.И. и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в Нефтегорском районе.

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 примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 6 ноября 2025г. состоит из завтрака:

- картофельное пюре - 200 гр.;

- тефтели из курицы с соусом – 110 гр.;
- гребешок из дрожжевого теста – 80 гр.;
- чай с сахаром + С витаминизация – 200 гр.;
- хлеб пшеничный – 50 гр.,
- фрукты свежие – 120 гр.

Меню на 6 ноября 2025 года состоит из обеда:

- рассольник ленинградский – 250 гр.;
 - макаронные изделия отварные – 180гр.;
 - котлеты из курицы с соусом – 100гр.;
 - винегрет с растительным маслом – 60гр.;
 - компот из смеси сухофруктов – 200гр.;
 - хлеб пшеничный – 40гр.;
 - хлеб ржаной – 30гр.
- Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак:

- картофельное пюре - 5 баллов
- тефтели из курицы с соусом - 5 баллов
- гребешок из дрожжевого теста - 5 баллов
- чай с сахаром + С витаминизация 5 баллов
- хлеб пшеничный – 5 баллов

Обед:

- суп картофельный с макаронными изделиями - 5 баллов
- макаронные изделия отварные - 5 баллов
- котлеты из курицы с соусом - 5 баллов
- винегрет с растительным маслом - 5 баллов
- компот из смеси сухофруктов - 5 баллов
- хлеб пшеничный - 5 баллов
- хлеб ржаной - 5 баллов

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

8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.

Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов не соответствует нормам оснащения (отсутствует второй комплект). Используется

посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда имеет сколы.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.

Работник пищеблока работает 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 обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: организация питания удовлетворительная.

 _____ Е.М.Спиридонова

 _____ М.В.Демченко

 _____ Н.В.Зотова