

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Дмитриевка**

06.10.2023 г.

Комиссия в составе:

Магашук Л.В. - председатель бракеражной комиссии

Охрименко Н.И. – директор;

Пенькова А.Н.- представитель родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора №15 от 01.09 2023 г. оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания - СЕВЕР»
2. Охвачено горячим питанием 95 учащихся
3. Процент охвата учащихся питанием: 87%
4. Условия для организации питания учащихся:
 - Наличие пищеблока: столовая - 40 м²
 - Наличие зала питания: обеденный зал на 80 мест, площадь - 60 м².Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2015 году
5. График приема пищи.
 - Завтрак:**
 - 9:10-9:30 – дети с ОВЗ
 - 10:00-10:15 – 1-4 класс
 - Обеды:**
 - 11:45-12:05 – 5-11 классы, дети с ОВЗ
6. 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 октября 2023 состоит из:

Завтрака:

- салат из белокочанной капусты с морковью – 60гр.
- птица, тушенная в соусе – 100гр.
- каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным – 150гр.
- хлеб пшеничный – 45гр.

Обеда:

- салат из свеклы с яблоками – 60гр.
- суп картофельный с бобовыми и зеленью – 201гр.
- биточки, запеченные в сметанном соусе с рисом – 250гр.
- компот из смеси сухофруктов + С витамин – 200гр.
- хлеб пшеничный – 30гр.
- хлеб ржано пшеничный – 30гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- салат из белокочанной капусты с морковью – 5б.

- птица, тушенная в соусе – 5б.
- каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным – 5б.
- салат из свеклы с яблоками – 5б.
- суп картофельный с бобовыми и зеленью – 5б.
- биточки, запеченные в сметанном соусе с рисом – 5б.
- компот из смеси сухофруктов + С витамин – 5б.

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 соответствует нормам оснащения. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и щербин, чисто вымыта.

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

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под 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. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 4 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, средства для дезинфекции рук.

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ СОШ с. Дмитриевка осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Магашук Л.В. 

Охрименко Н.И. 

Пенькова А.Н. 

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Дмитриевка**

13.10.2023 г.

Комиссия в составе:

Магашук Л.В. - председатель бракеражной комиссии
Охрименко Н.И. – директор;
Воробьева Л.В.- представитель родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора №15 от 01.09.2023 г. оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания - СЕВЕР».
2. Охвачено горячим питанием 94 учащихся
3. Процент охвата учащихся питанием: 87%
4. Условия для организации питания учащихся:
 - Наличие пищеблока: столовая - 40 м²
 - Наличие зала питания: обеденный зал на 80 мест, площадь - 60 м².Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2015 году
5. График приема пищи.
 - Завтрак:**
 - 9:10-9:30 – дети с ОВЗ
 - 10:00-10:15 – 1-4 класс
 - Обеды:**
 - 11:45-12:05 – 5-11 классы, дети с ОВЗ
6. 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 13 октября 2023 состоит из:

Завтрака:

- икра свекольная – 60 гр.
- котлеты из мяса с соусом – 100 гр.
- каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным – 150 гр.
- компот из кураги + С витамин. – 200гр.
- хлеб пшеничный – 30гр.

Обеда:

- салат из белокочанной капусты с морковью – 60гр.
- суп картофельный с рыбными консервами – 216гр.
- сосиски отварные с томатным соусом – 100гр.
- макаронные изделия отварные – 150гр.
- компот из свежих яблок + С витамин – 200гр.
- хлеб пшеничный – 30гр.
- хлеб ржано-пшеничный – 30гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- икра свекольная – 5б
- котлеты из мяса с соусом – 5б

- каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным – 5б
- компот из кураги + С витамин. – 5б
- салат из белокочанной капусты с морковью – 5б
- суп картофельный с рыбными консервами – 5б
- сосиски отварные с томатным соусом – 5б
- макаронные изделия отварные – 5б
- компот из свежих яблок + С витамин – 5б

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 соответствует нормам оснащения. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и щербин, чисто вымыта.

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

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под 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. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 4 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, средства для дезинфекции рук.

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ СОШ с. Дмитриевка осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Магашук Л.В. 

Охрименко Н.И. 

Воробьева Л.В. 

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Дмитриевка**

20.10.2023 г.

Комиссия в составе:

Магашук Л.В. - председатель бракеражной комиссии

Охрименко Н.И. – директор;

Резинкина А.Д - представитель родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от 01.09.2023 г. оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания - СЕВЕР»

2. Охвачено горячим питанием 94 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 87%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 40 м²

Наличие зала питания: обеденный зал на 80 мест, площадь - 60 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2015 году

5. График приема пищи.

Завтрак:

9:10-9:30 – дети с ОВЗ

10:00-10:15 – 1-4 класс

Обеды:

11:45-12:05 – 5-11 классы, дети с ОВЗ

6. 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 20 октября 2023 состоит из:

Завтрака:

- салат из белокочанной капусты с морковью – 60гр.

- птица, тушенная в соусе – 100гр.

- каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным – 150гр.

- хлеб пшеничный – 45гр.

Обеда:

- салат из свеклы с яблоками – 60гр.

- суп картофельный с бобовыми и зеленью – 201гр.

- биточки, запеченные в сметанном соусе с рисом – 250гр.

- компот из смеси сухофруктов + С витамин – 200гр.

- хлеб пшеничный – 30гр.

- хлеб ржано пшеничный – 30гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- салат из белокочанной капусты с морковью – 5б.

- птица, тушенная в соусе – 5б.
- каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным – 5б.
- салат из свеклы с яблоками – 5б.
- суп картофельный с бобовыми и зеленью – 5б.
- биточки, запеченные в сметанном соусе с рисом – 5б.
- компот из смеси сухофруктов + С витамин – 5б.

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 соответствует нормам оснащения. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и щербин, чисто вымыта.

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

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под 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. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 4 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, средства для дезинфекции рук.

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ СОШ с. Дмитриевка осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

3. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
4. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Магашук Л.В.

Охрименко Н.И.

Резинкина А.Д.

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Дмитриевка**

27.10.2023 г.

Комиссия в составе:

Магашук Л.В. - председатель бракеражной комиссии

Охрименко Н.И. – директор;

Рахмаева М.Ш. – представитель родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора №15 от 01.09.2023 г. оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания - СЕВЕР».

2. Охвачено горячим питанием 94 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 87%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 40 м²

Наличие зала питания: обеденный зал на 80 мест, площадь - 60 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2015 году

5. График приема пищи.

Завтрак:

9:10-9:30 – дети с ОВЗ

10:00-10:15 – 1-4 класс

Обеды:

11:45-12:05 – 5-11 классы, дети с ОВЗ

6. 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 15 сентября 2023 состоит из:

Завтрака:

- икра свекольная – 60 гр.

- котлеты из мяса с соусом – 100 гр.

- каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным – 150 гр.

- компот из кураги + С витамин. – 200гр.

- хлеб пшеничный – 30гр.

Обеда:

- салат из белокочанной капусты с морковью – 60гр.

- суп картофельный с рыбными консервами – 216гр.

- сосиски отварные с томатным соусом – 100гр.

- макаронные изделия отварные – 150гр.

- компот из свежих яблок + С витамин – 200гр.

- хлеб пшеничный – 30гр.

- хлеб ржано-пшеничный – 30гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- котлеты из мяса с соусом – 5б
- каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным – 5б
- компот из кураги + С витамин. – 5б
- салат из белокочанной капусты с морковью – 5б
- суп картофельный с рыбными консервами – 5б
- сосиски отварные с томатным соусом – 5б
- макаронные изделия отварные – 5б
- компот из свежих яблок + С витамин – 5б

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 соответствует нормам оснащения. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и щербин, чисто вымыта.

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

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под 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. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 4 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, средства для дезинфекции рук.

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ СОШ с. Дмитриевка осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

3. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
4. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Магашук Л.В. 

Охрименко Н.И. 

Рахмаева М.Ш. 