

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

06.05.2025 г.

Комиссия в составе:

Магашук Л.В. - председатель бракеражной комиссии

Охрищенко Н.И. – директор;

Резинкина А.Д. – председатель родительского комитета

Лемачко Н.С. – председатель общественного совета с.п. Дмитриевка

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора оказывает ООО «ККДП»
2. Охвачено горячим питанием 96 учащихся
3. Процент охвата учащихся питанием: 93 %
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
 - 10:00-10:20 – 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 06 мая 2025 состоит из:

Завтрака:

- яйцо варенное – 60гр.
- каша молочная манная с масл/слив – 200/5 гр.
- хлеб пшеничный – 35 гр.
- какао с молоком – 200 гр.

Обеда:

- винегрет овощной – 60 гр.
- суп – харчо с мясом и зеленью – 15/201 гр.
- кнели куриные с соусом с макаронами – 250 гр.
- компот из свежих яблок – 200 гр.
- хлеб пшеничный – 30 гр.
- хлеб ржано-пшеничный – 30 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).
По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- яйцо варенное – 5 б.
- каша молочная манная с масл/слив – 5 б.
- какао с молоком – 5 б.
- винегрет овощной – 5 б.
- суп – харчо с мясом и зеленью – 5 б.
- кнели куриные с соусом с макаронами – 5 б.
- сок фруктовый в ассортименте – 5 б.

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 шербинок, 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. 

Резинкина А.Д. 

Лемачко Н.С. 

Акт общественного контроля организации питания в

ГБОУ СОШ с. Дмитриевка

13.05.2025 г.

Комиссия в составе:

Магашук Л.В. - председатель бракеражной комиссии

Охрименко Н.И. – директор;

Резинкина А.Д. – председатель родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора оказывает ООО «ККДП»
2. Охвачено горячим питанием 96 учащихся
3. Процент охвата учащихся питанием: 93 %
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
 - 10:00-10:20 – 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 мая 2025 состоит из:

Завтрака:

- бутерброд с сыром – 60гр.
- каша вязкая молочная пшеничная – 200/5 гр.
- хлеб пшеничный – 35 гр.
- кофейный напиток с молоком – 200 гр.

Обеда:

- салат из соленых огурцов с луком репчатым – 60 гр.
- щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью – 200/5/1 гр.
- рыба, тушенная с овощами, пюре картофельное с м/сливоч. – 250 гр.
- компот из свежемороженых ягод – 200 гр.
- хлеб пшеничный – 40 гр.
- хлеб ржано-пшеничный – 40 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание). По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- бутерброд с сыром – 5б.
- каша вязкая молочная пшеничная – 5б.
- кофейный напиток с молоком – 5б.
- салат из соленых огурцов с луком репчатым – 5б.
- щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью – 5б.
- рыба, тушенная с овощами, пюре картофельное с м/сливоч. – 5б.
- компот из свежемороженой ягод – 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. Магашук

Охрименко Н.И. Охрименко

Резинкина А.Д. Резинкина

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

13.05.2025 г.

Комиссия в составе:

Магашук Л.В. - председатель бракеражной комиссии

Охрименко Н.И. – директор;

Резинкина А.Д. – председатель родительского комитета

Лемачко Н.С. – председатель общественного совета с.п. Дмитриевка

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора оказывает ООО «ККДП»
2. Охвачено горячим питанием 96 учащихся
3. Процент охвата учащихся питанием: 93 %
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
 - 10:00-10:20 – 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 16 мая 2025 состоит из:

Завтрака:

- Салат из моркови (припуш.) с сахаром – 60гр.
- фрикадельки из птицы с томатным соусом и макаронами – 280 гр.
- хлеб пшеничный – 40 гр.
- чай с сахаром – 200 гр.

Обеда:

- салат из квашеной капусты – 100 гр.
- суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью – 200/1 гр.
- жаркое из птицы – 250 гр.
- компот из смеси сухофруктов – 200 гр.
- хлеб пшеничный – 50 гр.
- хлеб ржано-пшеничный – 30 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- салат из моркови (трипш.) с сахаром – 5б.
- фрикадельки из птицы с томатным соусом и макаронами – 5б.
- салат из квашеной капусты – 5б.
- суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью - 5б.
- жаркое из птицы – 5б.
- компот из смеси сухофруктов – 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. _____

Резинкина А.Д. _____

Лемачко Н.С. _____