

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

13.11.2025 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:

Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора оказывает ООО «ККДП»

2. Охвачено горячим питанием 97 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 91 %

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, многодетные, дети мобилизованных родителей

10:00-10:15 – 1-4 класс

Обеды:

11:45-12:05 – 5-11 классы, дети с ОВЗ, дети мобилизованных родителей

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 ноября 2025 состоит из:

Завтрака:

- Яблоко – 60 гр.

- Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом – 205 гр.

- Кисель – 200 гр.

- Хлеб пшеничный – 30 гр.

Обеда:

- Салат Степной – 100 гр.

- Суп из овощей, сметаной и зеленью – 256 гр.

- Бигус с сосиской – 250 гр.

- Напиток из плодов шиповника – 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:

- Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом – 5 б.

- Кисель – 5 б.
- Салат Степной – 5 б.
- Суп из овощей, сметаной и зеленью – 5 б.
- Бигус с сосиской – 5 б.
- Напиток из плодов шиповника – 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 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.