

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

04.09.2025 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 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

10:00-10:20 – 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 04 сентября 2025 состоит из:

Завтрака:

- Бутерброд с сыром – 60 гр.
- Каша молочная геркулесовая – 205 гр.
- Кофейный напиток с молоком – 200 гр.
- Хлеб пшеничный – 35 гр.

Обеда:

- Салат из свежих огурцов с луком репчатым, маслом – 100 гр.
- Борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной, зеленью – 256 гр.
- Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом – 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 – 5 б.
- Каша молочная геркулесовая – 5 б.
- Кофейный напиток с молоком – 5 б.
- Салат из свежих огурцов с луком репчатым, маслом – 5 б.
- Борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной, зеленью – 5 б.
- Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом – 5 б.

- Компот из свежемороженой ягод – 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 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.

Резинкина А.Д.

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

11.09.2025 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 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 11 сентября 2025 состоит из:

Завтрака:

- Яблоко – 100 гр.
- Бутерброд с повидлом – 60 гр.
- Омлет натуральный с маслом слив. – 110 гр.
- Чай с сахаром – 200гр.
- Хлеб пшеничный – 30гр.

Обеда:

- Салат «Витаминный» – 60гр.
- Суп картофельный с вермишелью и зеленью – 201гр.
- Котлеты «Московские» – 100гр.
- Каша гречневая рассыпчатая – 150гр.
- Компот из свежемороженой ягод – 200гр.
- хлеб пшеничный – 30гр.
- хлеб ржано-пшеничный – 30гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Омлет натуральный с маслом слив – 5 б.
- Салат «Витаминный» – 5 б.
- Суп картофельный с вермишелью и зеленью – 5 б.
- Котлеты «Московские» – 5 б.
- Каша гречневая рассыпчатая – 5 б.

- Компот из свежемороженой ягод – 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 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.

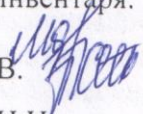
Выводы:

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.

Воробьева Л.В. 

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

25.09.2025 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 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 25 сентября 2025 состоит из:

Завтрака:

- Бутерброд с сыром – 100 гр.
- Суп молочный с вермишелью – 205 гр.
- Чай с сахаром – 200гр.
- Хлеб пшеничный – 30гр.

Обеда:

- Салат «Витаминный» – 60гр.
- Суп картофельный с вермишелью и зеленью – 201гр.
- Котлеты «Московские» – 100гр.
- Каша гречневая рассыпчатая – 150гр.
- Компот из свежемороженой ягод – 200гр.
- хлеб пшеничный – 30гр.
- хлеб ржано-пшеничный – 30гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- Суп молочный с вермишелью – 5 б.
- Салат «Витаминный» – 5 б.
- Суп картофельный с вермишелью и зеленью – 5 б.
- Котлеты «Московские» – 5 б.
- Каша гречневая рассыпчатая – 5 б.

- Компот из свежемороженых ягод – 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:

5. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

6. 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**

18.09.2025 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 18 сентября 2025 состоит из:

Завтрака:

- Бутерброд с сыром – 60 гр.
- Каша молочная геркулесовая – 205 гр.
- Кофейный напиток с молоком – 200 гр.
- Хлеб пшеничный – 35 гр.

Обеда:

- Салат из свежих овощей с луком репчатым, маслом – 100 гр.
- Борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной, зеленью – 256 гр.
- Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом – 250 гр.
- Компот из свежемороженой 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 – 5 б.
- Каша молочная геркулесовая – 5 б.
- Кофейный напиток с молоком – 5 б.
- Салат из свежих овощей с луком репчатым, маслом – 5 б.
- Борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной, зеленью – 5 б.
- Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом – 5 б.
- Компот из свежзамороженных ягод – 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 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 учащихся 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.