

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

07.09.2023 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 от №15 «01» 09 2023 г. оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания - СЕВЕР».

2. Охвачено горячим питанием 90 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 82%

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 07 сентября 2023 состоит из:

Завтрака:

- яблоко – 100гр.

- запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным – 210гр.

- чай с сахаром – 200гр.

- хлеб пшеничный – 30гр.

Обеда:

- салат из моркови и сахаром – 60гр.

- суп картофельный с бобовыми и зеленью – 201гр.

- птица тушеная в соусе – 100гр.
- макаронные изделия отварные – 150гр.
- напиток фруктовый – 200гр.
- хлеб пшеничный – 30гр.
- хлеб ржано пшеничный – 30гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- яблоко – 5б.
- запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным – 5б.
- чай с сахаром – 5б.
- салат из моркови и сахаром – 5б.
- суп картофельный с бобовыми и зеленью – 5б.
- птица тушеная в соусе – 5б.
- макаронные изделия отварные – 5б.
- напиток фруктовый – 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. 

Пенькова А.Н. 

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

15.09.2023 г.

Комиссия в составе:

Магашук Л.В. - председатель бракеражной комиссии

Охрименко Н.И. – директор;

Лемачко Н.С.- председатель общественного Совета с.п. Дмитриевка

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 от «01» 09 2023 г. оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания - СЕВЕР».

2. Охвачено горячим питанием 90 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 82 %

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:

11:50-12:10-5-11 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:

- бутерброд с повидлом и маслом -60 гр.

- суп молочный с вермишелью – 252 гр.

- чай с сахаром – 200гр.

- хлеб пшеничный – 40гр.

Обеда:

- салат из зеленого горошка консервированного – 60гр.
- борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью – 206гр.
- котлеты из мяса с соусом – 100гр.
- рис отварной с м/сливочным – 150гр.
- 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:

- бутерброд с повидлом и маслом – 5б.
- суп молочный с вермишелью – 5б.
- чай с сахаром – 5б.
- салат из зеленого горошка консервированного – 5б.
- борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью – 5б.
- котлеты из мяса с соусом – 5б.
- рис отварной с м/сливочным – 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 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.

Лемачко Н.С.

Воробьева Л.В.

Магашук Л.В.
Охрименко Н.И.
Лемачко Н.С.
Воробьева Л.В.

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

21.09.2023 г.

Комиссия в составе:

Магащук Л.В. - председатель бракеражной комиссии

Охрименко Н.И. – директор;

Лемачко Н.С.- председатель общественного Совета с.п. Дмитриевка

Резинкина А.Д. – представитель родительского комитета

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка 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 90 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 82 %

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:

11:50-12:10-5-11 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 21 сентября 2023 состоит из:

Завтрака:

- бутерброд с маслом и сыром – 60гр.

- каша молочная манная с слив/маслом – 205гр.

- кофейный напиток с молоком – 200 гр.

- хлеб пшеничный – 40гр.

Обеда:

- винегрет овощной – 60гр.
- суп картофельный с вермишелью и зеленью – 201гр.
- шницель из мяса с соусом – 100гр.
- пюре из бобовых с м/растит. – 150гр.
- компот из изюма + 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:

- бутерброд с маслом и сыром – 5б.
- каша молочная манная с слив/маслом – 5б.
- кофейный напиток с молоком – 5б.
- винегрет овощной – 5б.
- суп картофельный с вермишелью и зеленью – 5б.
- шницель из мяса с соусом – 5б.
- пюре из бобовых с м/растит. – 5б.
- компот из изюма + 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.

Лемачко Н.С.

Резинкина А.Д.



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

29.09.2023 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 №15 от «01» 09 2023 г. оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания - СЕВЕР».

2. Охвачено горячим питанием 90 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 82%

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 29 сентября 2023 состоит из:

Завтрака:

- Печенье - 60 гр.;

- суп молочный с вермишелью 250/5 гр.;

- чай с сахаром – 200 гр.;

- хлеб пшеничный – 40 гр.

Обеда:

- салат из редьки – 60 гр.

- борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной, зелень - 200/5/2 гр.;

- котлеты из птицы с соусом - 100 гр.;
- рис отварной с м/сливочным – 150 гр.;
- компот из смеси сухофруктов + С витамин – 200 гр.;
- хлеб пшеничный – 30 гр.;
- хлеб ржаной-30 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- суп молочный с вермишелью 5б.
- чай с сахаром -5 б.
- салат из редьки – 5б.
- борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной, зелень - 5б.
- котлеты из птицы с соусом – 5б.
- рис отварной с м/сливочным– 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 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.

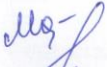
Выводы:

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.

