

«29» сентября 2021г. (среда), 14.30

Основание проверки: Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ №47 г. Томска.

Цель проверки: соблюдение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Новомлинова И.П. – заместитель директора по УВР; Муртузова Е.Н. – школьный врач;

Сёмочкина В.В. – представитель родительской общности (3А;5Б классы)

Пивовар С.А. – учитель начальных классов; член Управляющего совета, Панова О.П. - делопроизводитель, составили настоящий акт.

В ходе работы комиссии было установлено следующее:

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения – удовлетворительное.

2. Оборудование, инвентарь и посуда:

- столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимой деформации, без сколов и трещин;

- столовые приборы (ложки, вилки) без деформации, из нержавеющей стали; *(прожаренные в пароконвектомате два раза в день: 11.20 и 17.00.)*

- обеденный зал оборудован столами, стульями для питания учащихся, имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств после каждого приема пищи *(мыло и дезинфицирующие средства в наличии);*

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, соответствуют требованиям СанПиН;

- технологическое оборудование, установленное в производственных помещениях, находится в исправном состоянии;

- холодильное оборудование – исправно, нормативная температура поддерживается.

- за летний период приобретена овощерезка (используется).

3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное.

4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное.

5. Документация:

- цикличное меню – в наличии;

- недельное меню – в наличии;

- журнал бракеража – в наличии, ведется;

- журнал термометрии – в наличии, ведется;

- график приема пищи – в наличии, соблюдается;

- журнал температурного режима холодильных установок – в наличии, ведется;

- журнал бракеража скоропортящихся молочных продуктов - в наличии, ведется;

- журнал бракеража скоропортящихся мясных продуктов - в наличии, ведется;

- журнал витаминизации третьих блюд - в наличии, ведется;

- инструкции для работников – в наличии;

- табель учета питания обучающихся – в наличии, ведется;

- журнал учета работы рециркуляторов – в наличии, ведется;

- технологические карты для приготовления блюд – в наличии

- журнал учета генеральных уборок – в наличии.

6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается; *(пользоваться определенным местом приема денежных средств).*

7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается;

к 13.30. готовы к употреблению готовые блюда по цикличному меню (день третий - обед): суп овощной со сметаной, биточки рыбные "Дружба", картофель, тушеный с овощами, компот из

яблок и лимона, хлеб пшеничный, ржаной. Все блюда бракеражной комиссией допущены к реализации. Температура супа на плите 85 градусов; в кастрюле на обеденном столе 65 градусов; температура картофеля в баке - 75 градусов; в порции - 63 градуса. Температура измерена с помощью термощупа.

8. Организация расчета: наличный и безналичный.

9. Умывальники, мыло, санитайзеры, рециркуляторы в обеденном зале и в помещении пищеблока – в достаточном количестве, исправны. Журналы учета работы рециркуляторов ведутся. Обеденные столы обрабатываются после каждого приема пищи (4Г,4Д классы).

10. Наличие в помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности – отсутствуют.

11. Продукты (молочные: молоко до 07.10., сметана до 17.10., сыр, йогурт до 07.12.2021г.; яйца от 23.09.; консервация: кабачковая икра, зеленый горошек; порошок какао, кофейный напиток) имеют достаточный срок годности.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

Рекомендации:

1. Продолжить соблюдение требований Роспотребнадзора в условиях риска распространения COVID-19 (новой коронавирусной инфекции).
2. Осуществлять ежедневный контроль температурой подачи пищи и фиксировать в бракеражном журнале.