

АКТ №

проверки организации питания и качества питания в МАОУ СОШ №47 г. Томска

«29» октября 2021 г.

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 общественности (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;

- обеденный зал оборудован столами, стульями для питания учащихся, имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

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

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

- холодильное оборудование – исправно.

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;

- 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.

6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.

7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается;

к13.20. готовы к употреблению готовые блюда по меню (обед): рассольник Ленинградский с перловой крупой со сметаной; печень по-строгановски, макароны отварные, компот из быстрозамороженных ягод; хлеб пшеничный, ржаной. Хлеб свежий. Поступление хлебных изделий ежедневное. Запасов вчерашнего хлеба не обнаружено. Все блюда бракеражной комиссией допущены к реализации. Температура супа на плите 82 градуса; в кастрюле на обеденном столе 65 градусов; температура второго блюда (печень по-строгановски) в баке -72 градуса; в порции - 63 градуса. Температура измерена с помощью термомуша.

8. Организация расчета: наличный и безналичный.

9. Умывальники, мыло, санитайзеры, рециркуляторы в обеденном зале и в помещении пищеблока – в достаточном количестве, исправны. Обеденные столы обрабатываются после каждого приема пищи.

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


Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

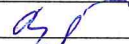
Рекомендации:

1. Продолжить соблюдение требований Роспотребнадзора в условиях риска распространения COVID-19 (новой коронавирусной инфекции).

Председатель комиссии:  Новомлинова И.П.

Члены комиссии:  Пивовар С.А.

 Семочкина В.В.

 Муртузова Е.Н.

 Панова О.П.