

«10» апреля 2024г.; 12.30. -13.30.

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 2023-2024 учебном году.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

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

Сёмочкина В.В. – представитель родительской общестственности (4А;6Б классы)

Галочкина Е.О. – заместитель директора по ВР; Панова О.П. - делопроизводитель, составили настоящий акт.

В ходе работы комисии было установлено следующее:

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения – удовлетворительное.

2. Оборудование, инвентарь и посуда:

- столовая посуда имеетя в достаточном количестве, без видимой деформации, без сколов и трещин (запас столовой посуды имеетя, достаточный);

- столовые приборы (ложки, вилки) без деформации, из нержавеющей стали (прожаренные в пароконвектомате перед 2 сменой);

- 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;

- введен в эксплуатацию новый тестомест; расширился ассортимент выпечки;

- холодильное оборудование – исправно.

3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное. Генеральная уборка запланирована на 12.04.2024г.

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.

- медицинские книжки работников пищеблока – актуальны; (4 человека - до 19.09.2024г.; 31.08.2024г., 09.10.2024г., 31.10.2024г.)

6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.

7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается, температура готовой продукции представлена в журнале бракеража.

К 12.30. готовы к употреблению готовы блюда по цикличному меню (восьмой день - обед): рассольник, картофельное пюре, чиполетто (колбаска куриная), компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, ржаной, а также дополнительно к обеду – рыбы жаренная, поджарка из свинины, котлеты рыбные, салат «рубин», салат витаминный с фасолью (фасоль, морковь, огурец соленый), чай; 4 вида выпечки (булочка с сахаром, слойка сладкая с вишней, сочень). Хлеб свежий с маркировкой – 10.04. Поступление хлебных

изделий ежедневное. Запасов вчерашнего хлеба не обнаружено. Все блюда бракеражной комиссией допущены к реализации.

8. Организация расчета: наличный и безналичный. Контроль за температурой подачи пищи ведется медицинскими работниками и отмечается в журнале бракеража готовой продукции ежедневно.

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 (акт и справка от 21.03.2024г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- сметана «Алтайская буренка» (поступление от 31.03.2024г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Деревенское молочко» (поступление от 18.03.2024г.; срок хранения 30 суток);
- сыр «Голландский» (выпущен 13.07.2024г.; срок хранения 180 суток);
- стуженное молоко (от 20.12.2023; срок хранения 180 дней);
- творог, 5% от 06.04.2024г. (срок хранения до 26.04.2024г.);
- свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная); от 28.07.2023г. (срок хранения 18 месяцев);
- масло растительное «Урожайное» (от 03.03.2024; срок хранения 12 месяцев);
- филе куриное охлажденное (от 08.04.2024г. срок хранения 5 суток);
- мясо говядины (от 03.04.2024г. срок хранения 12 месяцев);
- йогурт от 01.03.2024 (срок хранения 180 суток по 27.07.2024);
- яйцо от 20.03.2024г. (срок хранения 25 суток);
- маргарин сливочный «Чудесница» (от 15.12.2023 по 12.06.2024г).
- сок в упаковке, 200г. от 19.03.2024г. срок хранения 360 дней
- консервация (зеленый горошек, фасоль, кукуруза, томатная паста, фасоль, сайра) без признаков деформации. Сроки хранения и условия хранения достаточные.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно. Санитарное состояние удовлетворительное. Контрольное взвешивание мясных колбасок «чиполетти» (5 штук – 512 грамм). Температура готового блюда (рассольник) на плите 78 градусов; картофельное пюре в баке на раздаче – 67 градусов. Температура измерена термомулом. Рекомендации:

1. Продолжить соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания.
2. Обратиться к ИП Е.Г.Семеновой с требованием обеспечить пищеблок кадрами (мойщица и подсобный работник) незамедлительно.

Председатель комиссии:  Новомлинова И.П.

Члены комиссии:  Галочкина Е.О.

 Семочкина В.В.

 Муртузова Е.Н.

 Панова О.П.