

АКТ №

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

«12» февраля 2024г.; 11.30. -13.00.

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:

Новомилина И.П. – заместитель директора по УВР; Муртузова 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 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 (запас столовой посуды имеется, 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;
 - проведен текущий ремонт (замена пола, потолка, освещения) в подсобных помещениях).
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное. Генеральная уборка запланирована на 16.02.2024г.
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 11.30. готовы к употреблению готовые блюда по цикличному меню (шестой день - обед): пци с картофелем и капустой со сметаной, рис отварной, бифштекс с соусом, компот из яблок, хлеб пшеничный, ржаной, а также дополнительно к обеду – поджарка из рыбы, отбивная из курицы, салат из отварной свеклы с сыром, салат витаминный (картофель, морская капуста), чай; 4 вида выпечки (пицца, булочка с маком, слойка сладкая с вишней,

банки). Хлеб свежий с маркировкой – 12.02. 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 25.01.2024г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- сметана «Алтайская буренка» (поступление от 28.01.2024г.; срок хранения 21 дней)
 - масло сливочное «Деревенское молочко» (поступление от 31.01.2024г.; срок хранения 30 суток);
 - сыр «Голландский» (выпущен 01.11.2023г.; срок хранения 180 суток);
 - сгущенное молоко (от 09.10.2023; срок хранения 180 дней);
 - творог, 5% от 04.02.2024г. (срок хранения до 24.02.2024г.);
 - свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная); от 30.07.2023г. (срок хранения 18 месяцев);
 - масло растительное «Урожайное» (от 20.01.2024; срок хранения 12 месяцев);
 - окорочек куриный (от 23.01.2024г. срок хранения 12 месяцев);
 - мясо говядины (от 29.12.2023г. срок хранения 12 месяцев);
 - йогурт от 09.12.2023 (срок хранения 180 суток по 14.04.2024);
 - яйцо от 01.02.2024г. (срок хранения 25 суток);
 - мясо птицы бескостное (от 26.11.2023г. срок хранения 180 суток);
 - сок в упаковке, 200г. от 23.11.2023г. 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 удовлетворительно. Контрольное взвешивание бифштекса (5 штук – 546 грамм). Температура готового блюда (щи) на плите 82 градуса; рис в баке на раздаче – 60 градусов, (к обеду детей (к 13.00) довести температуру до нормы 65 градусов). Температура измерена термомуфом.
Рекомендации:

1. Продолжить соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания.

Председатель комиссии:  Новомлинова И.П.

Члены комиссии:  Галочкина Е.О.

 Семочкина В.В.

 Муртузова Е.Н.

 Панова О.П.