

АКТ №

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

«13» апреля 2022г.; 10.50 -12.30

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 общестственности (3А;5Б классы)

Галочкина Е.О. – зам 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;

- 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;

- приобретен и введен в эксплуатацию новый тестомест (04.04.202г.);

- холодильное оборудование – исправно (дополнительно закуплено 2 морозильных ларя).

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.

- медицинские книжки работников пищеблока - актуальны.

6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.

7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается;

К 10.45 готовы к употреблению блюда по меню (третий день - завтрак): каша пшеничная, булочка бутербродная, сыр в нарезке, какао, дополнительно - борщ с картофелем, капустой и сметаной, колбаски мясные, рис отварной, картофель отварной; рыба припущенная (горбуша), винегрет, компот, чай; хлеб пшеничный, ржаной. Хлеб свежий. Поступление хлебных изделий ежедневное. Запасов вчерашнего хлеба не обнаружено. Все блюда бракеражной комиссией допущены к реализации. Температура борща на плите 85 градусов; в кастрюле на обеденном столе 68 градусов; температура второго картофеля в кастрюле -65 градусов. Температура измерена с помощью термомула. Взвешивание мясных «колобков» – 432 грамма на 5 изделий; при норме 80 грамм в одном изделии.

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.

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- яйцо (поступление от 30.03.2022г.; срок хранения 25 суток);
- молоко (поступление от 10.04.2022 г.; срок хранения 7 суток);
- сметана (поступление от 29.03.2022г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное (поступление от 04.03.2022г.; срок хранения 60 суток);
- творог (поступление от 10.04.2022 г.; срок хранения 7 суток);
- сосиски (изготовлены от 05.04.2022 г.; срок хранения до 30.04.2022);
- сыр (выпущен 19.01.2022г.; срок хранения 120 суток);
- консервация (зеленый горошек, фасоль, кукуруза, томатная паста, сгущенное молоко) без признаков деформации. Сроки хранения достаточные.


Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно. Санитарное состояние удовлетворительное.

Рекомендации:

1. Продолжить соблюдение требований Роспотребнадзора в условиях риска распространения COVID-19 (новой коронавирусной инфекции).
2. Заменить клеенку на столе приема отходов до 10.05.2022г.
3. Новомлиновой И.П., Галочкиной Е.О., организовать анкетирование обучающихся и их законных представителей по вопросу организации и качества питания в 1-4 классах в срок до 05.05.2022г.
4. Подготовить справку по итогам вышеназванного анкетирования в срок до 20.05.2022г.

Председатель комиссии:  Новомлинова И.П.

Члены комиссии:  Галочкина Е.О.

 Семочкина В.В.

 Муртузова Е.Н.

 Панова О.П.