

АКТ №

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

«15» марта 2023г.; 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 2022-2023 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 (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 (дополнительно приобретено 100 тарелок и 100 стаканов);

- 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; в обеденном зале обновлены 4 комплекта мебели (столы и скамейки);

- 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 17.03.2023г.

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; (1 человек - до 28.02.2024; остальные – до августа, сентября и октября 2023г.)

6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.

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

К 11.30. готовы к употреблению готовые блюда по цикличному меню (третий день - обед): борщ с картофелем, капустой и сметаной, рис отварной, колбаски мясные, соус томатный, компот из смородины, дополнительно к обеду – овощное рагу, рыба под овощами; поджарка из свинины, салат из отварной свеклы с яйцом, салат степной, чай с лимоном; хлеб пшеничный, ржаной; 3 вида выпечки (рогалик, ветчина с сыром, пирожок

с картошкой). Хлеб свежий с маркировкой – 15.03. 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 24.02.2023г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- яйцо (поступление от 26.02.2023г.; срок хранения 25 суток);
- молоко в пленке, 3.2. (поступление от 13.03.2023 г.; срок хранения 7 суток);
- сметана (поступление от 13.03.2023г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Крестьянское» (поступление от 14.02.2023г.; срок хранения 60 суток);
- сосиски (изготовлены от 04.03.2023 г.; срок хранения до 04.04.2023);
- сыр «Голландский» (выпущен 29.01.2023г.; срок хранения 180 суток);
- сгущенное молоко от 27.09.2022; срок хранения 180 дней);
- свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная); поставщик- ООО «Рыб-Кам» от 22.08.2022г. срок хранения 12 месяцев);
- масло растительное «Золото Алтая» от 05.02.2023; срок хранения 12 месяцев;
- мясо куриное безкостное; поставщик - «Сибагро» от 19.02.2023г. срок хранения до 18.08.2023г.
- йогурт от 27.01.2023 (срок хранения 180 суток по 26.06.2023).
- витаминизированный напиток от 17.01.2023г.
- консервация (зеленый горошек, фасоль, кукуруза, томатная паста, фасоль, сайра) без признаков деформации. Сроки хранения и условия хранения достаточные.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

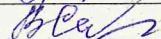
Пищеблок и столовая работают удовлетворительно. Санитарное состояние удовлетворительное. Контрольное взвешивание «мясных колобков» (5 штук – 425 грамм).


Рекомендации:

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

Председатель комиссии:  Новомлинова И.П.

Члены комиссии:  Галочкина Е.О.

 Семочкина В.В.

 Мургузова Е.Н.

 Панова О.П.