

## АКТ №

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

«15» сентября 2022г.; 12.40. -14.00.

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; на новый учебный год следует пополнить запас стаканов.
    - 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;
    - введен в эксплуатацию новый тестомест (04.04.2022г.); расширился ассортимент выпечки;
    - холодильное оборудование – исправно (дополнительно закуплено 2 морозильных ларя);
    - проведен текущий ремонт (замена пола, потолка, освещения) в подсобных помещениях;
    - пополнен запас стаканов (240 штук).
  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 12.40. готовы к употреблению блюда по цикличному меню (четвертый день - обед): рассольник Ленинградский со сметаной, макароны отварные, котлета куриная «Школьная», соус сметанный с томатом, огурцы свежие, кисель витаминный, а также дополнительно к обеду – рагу овощное, поджарки из рыбы, печень; салат из отварной свеклы с сыром, салат витаминный, чай; хлеб пшеничный, ржаной. Хлеб свежий с маркировкой -15.09. Поступление хлебных изделий ежедневное. Запасов вчерашнего хлеба не обнаружено. Все блюда бракеражной комиссией допущены к реализации.

Температура рассольника на плите 82 градуса; в кастрюле на обеденном столе 73 градуса; температура второго макароны в кастрюле - 66 градусов. Температура измерена с помощью термомула. Взвешивание куриных котлет «Школьных» – 434 грамма на 5 изделий; при норме 80 грамм в одном изделии.

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.

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- яйцо (поступление от 28.08.2022г.; срок хранения 25 суток);
- молоко (поступление от 14.09.2022 г.; срок хранения 7 суток);
- сметана (поступление от 07.09.2022г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Тяжин» (поступление от 30.08.2022г.; срок хранения 60 суток);
- творог (поступление от 11.09.2022 г.; срок хранения 7 суток);
- сосиски (изготовлены от 03.09.2022 г.; срок хранения до 28.09.2022);
- сыр (выпущен 10.07.2022г.; получен 14.09.2022г. срок хранения 180 суток);
- сгущенное молоко от 10.05.2022; срок хранения 36 месяцев;
- йогурт от 27.07.2022г; срок хранения 180 суток.
- консервация (зеленый горошек, фасоль, кукуруза, томатная паста) без признаков деформации. Сроки хранения и условия хранения достаточные.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

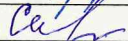
Пищеблок и столовая работают удовлетворительно. Санитарное состояние удовлетворительное.

Рекомендации:


1. Продолжить соблюдение требований Роспотребнадзора в условиях риска распространения COVID-19 (новой коронавирусной инфекции).
2. Заменить клеенку на столе приема посуды.

Председатель комиссии:  Новомлинова И.П.

Члены комиссии:  Галочкина Е.О.

 Семочкина В.В.

 Муртузова Е.Н.

 Панова О.П.