

АКТ

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

«16» ноября 2023г.; 12.10. -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:

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

Сёмочкина В.В. – представитель родительской общестственности (5А)

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;

- 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 (покраска стен и труб) в подсобных помещениях).

3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное. Генеральная уборка запланирована на 17.11.2023г.

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 11.10.2024г.; два работника – до 31.08.2024.)

6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.

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

К 12.10. готовы к употреблению готовые блюда по цикличному меню (день девятый - обед): борщ со сметаной, плов, , соус томатный, напиток из шиповника, хлеб пшеничный, ржаной; дополнительно к обеду – колбаска куриная, картофель тушеный, отбивная куриная, рыба жареная (горбуша), винегрет, салат степной, 5 видов выпечки (булочка с сыром, пицца, слоенка с вишней). Хлеб свежий с маркировкой – 16.11.2023г. 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 15.11.2023г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- яйцо (поступление от 30.10.2023г.; срок хранения 25 суток);
- молоко в пленке, 3.2. (поступление от 13.11.2023 г.; срок хранения 7 суток);
- сметана «Алтайская буренка» (поступление от 12.11.2023г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Деревенское молочко» (поступление от 07.11.2023г.; срок хранения 30 суток);
- сыр «Российский» (выпущен 31.10.2023г.; срок хранения 180 суток);
- сгущенное молоко (от 30.07.2023; срок хранения 180 дней);
- молоко пастеризованное (от 19.05.2023; срок хранения 9 месяцев);
- творог, 5% от 12.11.2023г. (срок хранения до 19.11.2023г.);
- свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная); поставщик - ИП«Ренжин» от 08.08.2023г. срок хранения 18 месяцев);
- масло растительное «Алтай» от 23.10.2023; срок хранения 12 месяцев;
- бедро куриное (от 18.10.2023г. Срок хранения 180 суток по 18.04.2024г.)
- мясо говядины (от 22.09.2023г. срок хранения 12 месяцев);
- йогурт от 07.09.2023 (срок хранения 180 суток по 04.02.2024).
- консервация (зеленый горошек, фасоль, кукуруза, томатная паста, фасоль, сайра) без признаков деформации. Сроки хранения и условия хранения достаточные.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

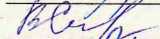
Пищеблок и столовая работают удовлетворительно. Санитарное состояние удовлетворительное. Контрольное взвешивание колбасок куриных (5 штук – 514 грамм). Температура готового блюда (борщ) на плите 80 градусов; плов в баке на раздаче – 65 градусов, (к обеду детей довести температуру до нормы 65 градусов). Температура измерена термометром.

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.