

АКТ №

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

«18» февраля 2022г.

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 общественности (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;
 - приобретена новая посуда, новые сушилки для посуды;
 - 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;
 - отремонтирован тестомест;
 - холодильное оборудование – исправно.
 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.
 6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.
 7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается;
- К 13.20 готовы к употреблению готовые блюда по меню (десятый день -обед): суп картофельный с вермишелью; гуляш по-крестьянски из куриного филе, каша гречневая рассыпчатая, компот из быстрозамороженных ягод (смородина); хлеб пшеничный, ржаной. Хлеб свежий. Поступление хлебных изделий ежедневное. Запасов вчерашнего хлеба не обнаружено. Все блюда бракеражной комиссией допущены к реализации. Температура супа на плите 82 градуса; в кастрюле на обеденном столе 65 градусов; температура второго блюда (гуляш по-крестьянски из свинины) в баке -72 градуса; в порции - 63 градуса. Температура измерена с помощью термомула.
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. За прошедший месяц обновлено оборудование школьной столовой:

- замена стеллажей и сушилок для посуды – 2 штуки;
- обновлена посуда (ложки -100 штук; вилки – 100 штук; доски разделочные – 2 штуки; из нержавеющей стали: кастрюли – 5 штук; ведра - 4 штуки; тазы – 3 штуки; ковшики и дуршлаг – 3 штуки).

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

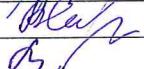
Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

Рекомендации:

1. Продолжить соблюдение требований Роспотребнадзора в условиях риска распространения COVID-19 (новой коронавирусной инфекции).
2. Приобрести (заменить) холодильные лари, тестомес в рамках городской программы «Обновление оборудования школьной столовой» (по мере поступления финансовых средств).

Председатель комиссии:  Новомлинова И.П.

Члены комиссии:  Галочкина Е.О.

 Семочкина В.В.

 Муртузова Е.Н.

 Панова О.П.