

АКТ №

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

«18» мая 2022г.; 10.40. -11.50.

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. – 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).

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 10.20. готовы к употреблению готовые блюда по цикличному меню (третий день - завтрак): каша пшенная, булочка бутербродная, сыр в нарезке, какао, дополнительно к обеду - борщ с картофелем, капустой и сметаной, рис отварной, птица, тушенная с морковью и сметаной, а также: колобки мясные, картофель отварной; рыба припущенная (горбуша), винегрет, компот, чай; хлеб пшеничный, ржаной. Хлеб свежий с маркировкой. Поступление хлебных изделий ежедневное. Запасов вчерашнего хлеба не обнаружено. Все блюда бракеражной комиссией допущены к реализации. Температура борща на плите 80 градусов; в кастрюле на обеденном столе 72 градуса; температура второго картофель в

кастрюле - 65 градусов. Температура измерена с помощью термомуца. Взвешивание мясных «колобков» – 414 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 30.04.2022г.; срок хранения 25 суток);
- молоко (поступление от 15.05.2022 г.; срок хранения 7 суток);
- сметана (поступление от 15.05.2022г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Алтайская буренка» (поступление от 02.05.2022г.; срок хранения 60 суток);
- творог (поступление от 15.05.2022 г.; срок хранения 7 суток);
- сосиски (изготовлены от 13.05.2022 г.; срок хранения до 27.05.2022);
- сыр (выпущен 23.03.2022г.; получен 13.05.2022г. 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. Пополнить запас стаканов на 2022-2023 учебный год в срок до 15.08.2022г.
3. Подготовить помещение пищеблока для проведения ремонта пола и потолка после 20.06.2022г.

Председатель комиссии:  Новомлинова И.П.

Члены комиссии:  Галочкина Е.О.

 Семочкина В.В.

 Муртузова Е.Н.

 Панова О.П.