

АКТ №

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

«13» апреля 2023г.; 11.40. -13.20.

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 общестственности (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 тазы, разделочные доски, ножи, ведра, заменены градусники);

- 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 14.04.2023г.

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 (день шестой - обед): щи с картофелем, капустой и сметаной, рис отварной, птица, запеченная со сметаной (голень), соус томатный, компот из свежих фруктов (яблоки), хлеб пшеничный. ржаной; дополнительно к обеду – овощное рагу, тефтели, поджарка из свинины, салат из

отварной свеклы с яйцом, салат степной, чай с лимоном; 3 видов выпечки (булочка с маком, кекс, ветчина с сыром). Хлеб свежий с маркировкой – 13.04. 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 30.03.2023г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- яйцо (поступление от 04.04.2023г.; срок хранения 25 суток);
- молоко в пленке, 3.2. (поступление от 09.04.2023 г.; срок хранения 7 суток);
- сметана (поступление от 04.04.2023г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Крестьянское» (поступление от 04.04.2023г.; срок хранения 60 суток);
- сыр «Голландский» (выпущен 13.03.2023г.; срок хранения 180 суток);
- сгущенное молоко от 08.10.2022; срок хранения 180 дней);
- свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная); поставщик - ИП«Ренжин» от 17.08.2022г. срок хранения 18 месяцев);
- масло растительное «Золото Алтая» от 05.02.2023; срок хранения 12 месяцев;
- филе курицы; поставщик - «Сибagro» от 12.11.2022г. срок хранения до 6 месяцев; окорока от 09.02.2023г. срок хранения 6 месяцев.
- мясо говядины от 12.12.2022г. срок хранения 12 месяцев.
- йогурт от 12.02.2023 (срок хранения 180 суток по 12.07.2023).
- маргарин столовый от 11.01.2023г. (срок хранения 180 суток).
- 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 тефтелей (5 штук – 438 грамм).

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.