

АКТ №

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

«20» марта 2024г.; 12.00. -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 (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 (запас столовой посуды имеется, достаточный);

- 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;

- 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 22.03.2024г.

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; (4 человека - до 19.09.2024г.; 31.08.2024г., 09.10.2024г., 31.10.2024г.)

6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.

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

К 12.00. готовы к употреблению готовые блюда по цикличному меню (третий день - обед): суп картофельный с вермишелью, картофельное пюре, колобки мясные, компот из быстрозамороженных ягод (клубника), хлеб пшеничный, ржаной, а также дополнительно к обеду – рыбы жаренная, отбивная из курицы, винегрет, салат витаминный с фасолью (картофель, морковь, огурец соленый), чай; 4 вида выпечки (пицца, булочка с сыром,

слойка сладкая с вишней, коршик). Хлеб свежий с маркировкой – 20.03. 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 26.02.2024г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- сметана «Алтайская буренка» (поступление от 10.03.2024г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Деревенское молочко» (поступление от 07.03.2024г.; срок хранения 30 суток);
- сыр «Голландский» (выпущен 22.01.2024г.; срок хранения 180 суток);
- сгущенное молоко (от 20.12.2023; срок хранения 180 дней);
- творог, 5% от 17.03.2024г. (срок хранения до 07.04.2024г.);
- свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная); от 24.07.2023г. (срок хранения 18 месяцев);
- масло растительное «Урожайное» (от 03.03.2024; срок хранения 12 месяцев);
- филе куриное охлажденное (от 18.03.2024г. срок хранения 12 месяцев);
- мясо свинины (от 21.10.2023г. срок хранения 12 месяцев);
- йогурт от 22.11.2023 (срок хранения 180 суток по 24.04.2024);
- яйцо от 05.03.2024г. (срок хранения 25 суток);
- молоко 3,2, от 17.03.2024г до 24.04.2024г. (срок хранения 7 суток);
- сок в упаковке, 200г. от 23.11.2023г. срок хранения 360 дней)
- 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 колобков мясных (5 штук – 526 грамм). Температура готового блюда (суп) на плите 80 градуса; картофельное пюре в баке на раздаче – 63 градуса, (к обеду детей (к 13.30) довести температуру до нормы 65 градусов). Температура измерена термощупом.

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.