

АКТ №

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

«20» октября 2022г.; 12.20. -13.30.

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 общественности (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;

- 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; необходимо обновить 4 комплекта (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 (04.04.2022г.); расширился ассортимент выпечки;

- холодильное оборудование – исправно (дополнительно закуплено 2 морозильных ларя);

- проведен текущий ремонт (замена пола, потолка, освещения) в подсобных помещениях).

3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное. Генеральная уборка запланирована на 28.10.2022г.

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 21.02.2023; остальные – до августа, сентября и октября 2023г.)

6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.

7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается;

К 12.40. готовы к употреблению готовые блюда по цикличному меню (девятый день - обед): Борщ с капустой, картофелем и сметаной, плов с птицей (филе куриное), помидоры, компот фруктово-ягодный (черная смородина), а также дополнительно к обеду – картофельное пюре, рыба жаренная; поджарка из свинины; салат из отварной свеклы с сыром, салат витаминный, чай; хлеб пшеничный, ржаной; 5 видов выпечки. Хлеб свежий

с маркировкой -20.10. Поступление хлебных изделий ежедневное. Запасов вчерашнего хлеба не обнаружено. Все блюда бракеражной комиссией допущены к реализации. Температура рассольника на плите 79 градусов; в кастрюле на обеденном столе 75 градуса; температура плова в кастрюле - 68 градусов. Температура измерена с помощью термомула.

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 19.10.2022г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

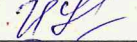
- яйцо (поступление от 08.10.2022г.; срок хранения 25 суток);
- молоко (поступление от 17.10.2022 г.; срок хранения 7 суток);
- сметана (поступление от 17.10.2022г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Тяжин» (поступление от 06.09.2022г.; срок хранения 60 суток);
- сосиски (изготовлены от 01.10.2022 г.; срок хранения до 26.10.2022);
- сыр (выпущен 10.07.2022г.; получен 14.10.2022г. срок хранения 180 суток);
- сгущенное молоко от 06.07.2022; срок хранения 36 месяцев;
- йогурт от 30.07.2022г; срок хранения 180 суток;
- свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная) от 22.07.2022г срок хранения 12 месяцев);
- филе бедро куриное со шкурой от 04.10.2022г. срок хранения до 02.04.2023г.
- консервация (зеленый горошек, фасоль, кукуруза, томатная паста) без признаков деформации. Сроки хранения и условия хранения достаточные.


Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

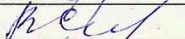
Пищеблок и столовая работают удовлетворительно. Санитарное состояние удовлетворительное.

Рекомендации:


1. Продолжить соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания.
2. Обновить мебель в обеденном зале.
3. Провести анкетирование обучающихся начальной школы и их родителей до 28.10.2022г.

Председатель комиссии:  Новомлинова И.П.

Члены комиссии:  Галочкина Е.О.

 Семочкина В.В.

 Муртузова Е.Н.

 Панова О.П.