

## АКТ

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

«20» декабря 2023г.; 12.30. -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 2023-2024 учебном году.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Новомлинова И.П. – заместитель директора по УВР; Мургузова Е.Н. – школьный врач;

Сёмочкина В.В.– представитель родительской общестственности (5А)

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; 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 (покраска стен и труб) в подсобных помещениях).

3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное.

Генеральная уборка запланирована на 22.12.2023г.

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 11.10.2024г.; два работника – до 31.08.2024.)

6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.

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

К 12.30. готовы к употреблению готовые блюда по цикличному меню (день третий - обед): борщ со сметаной, рис отварной, птица, тушеная с морковью, компот из свежемороженых ягод, хлеб пшеничный, ржаной; дополнительно к обеду – колбаски мясные, рыба, запеченная с сыром, овощное рагу, салат из свеклы, соленого огурца и зеленого горошка, салат из капусты морской и свежей, 3 вида выпечки (пицца, слоенка с

вишней, рогалик со сгущенкой). Хлеб свежий с маркировкой – 20.12.2023г. 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 15.11.2023г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- молоко в пленке, 3.2. (поступление от 17.12.2023 г.; срок хранения 7 суток);
- сметана «Алтайская буренка» (поступление от 10.12.2023г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Деревенское молочко» (поступление от 07.12.2023г.; срок хранения 30 суток);
- сыр «Голландский» (выпущен 01.11.2023г.; срок хранения 180 суток);
- сгущенное молоко (от 30.07.2023; срок хранения 180 дней);
- молоко пастеризованное (от 19.05.2023; срок хранения 9 месяцев);
- творог, 5% от 17.12.2023г. (срок хранения до 06.01.2024г.);
- свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная); от 28.08.2023г. (срок хранения 18 месяцев);
- масло растительное «Алтай» от 19.10.2023; срок хранения 18 месяцев;
- бедро куриное (от 29.11.2023г. Срок хранения 180 суток по 18.04.2024г.)
- мясо говядины (от 01.12.2023г. срок хранения 12 месяцев);
- печень говядины (от 24.03.2023г. срок хранения 180 суток);
- йогурт от 10.10.2023 (срок хранения 180 суток по 14.04.2024).
- мясо птицы бескостное (от 06.11.2023г. срок хранения 180 суток);
- 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 мясных колбков (5 штук – 522 грамма). Температура готового блюда (борщ) на плите 83 градусов; рис в баке на раздаче – 60 градусов, (к обеду детей довести температуру до нормы 65 градусов). Температура измерена термомушлом.


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.