

АКТ №

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

«21» сентября 2023г.; 12.50. -13.40.

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:

Новоминова И.П. – заместитель директора по УВР; Муртузова Е.Н. – школьный врач;

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

Галочкина Е.О. – заместитель директора по ВР; Цанова 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 22.09.2023г.

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; два работника – до 31.08.2024; 2 человека – до 11 и 20 октября 2023г.)

6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.

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

К 12.00. готовы к употреблению готовые блюда по цикличному меню (день восьмой - обед): рассольник Ленинградский со сметаной, макароны отварные, котлета школьная, соус томатный, напиток из шиповника, хлеб пшеничный, ржаной; дополнительно к обеду – овощное рагу, гуляш из говядины, рыба жареная, винегрет, салат степной, 5 видов выпечки (булочка, коржик, пирожок с картошкой, слоенка с бананом, лепешка с сыром

(фокаче). Хлеб свежий с маркировкой – 21.09. 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 25.09.2023г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- яйцо (поступление от 09.09.2023г.; срок хранения 25 суток);

- молоко в пленке, 3.2. (поступление от 18.09.2023 г.; срок хранения 7 суток);

- сметана «Алтайская буренка» (поступление от 17.09.2023г.; срок хранения 21 дней)

- масло сливочное «Деревенское молочко» (поступление от 11.09.2023г.; срок хранения 60 суток);

- сыр «Голландский» (выпущен 24.08.2023г.; срок хранения 180 суток);

- ступенное молоко (от 30.07.2023; срок хранения 180 дней);

- молоко пастеризованное (от 19.05.2023; срок хранения 9 месяцев);

- творог от 17.09.2023г. (срок хранения до 24.09.2023г.);

- свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная); поставщик - ИП «Ренжин» от 17.07.2023г. срок хранения 18 месяцев);

- масло растительное «Алтай» от 15.07.2023; срок хранения 12 месяцев;

- тушка птицы (курицы); поставщик - «Сибагро» от 08.08.2023г. срок хранения до 6 месяцев;

- голень куриная (от 11.09.2023г. Срок хранения 180 суток по 11.03.2024г.)

- мясо говядины (от 12.08.2023г. срок хранения 12 месяцев);

- йогурт от 12.09.2023 (срок хранения 180 суток по 11.01.2024).

- 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 котлет Школьных, куриных (5 штук – 414 грамм).

Температура готового блюда (рассольник) на плите 78 градусов; котлет школьных – 65 градусов, макарон (на раздаче – 55 градусов (к обеду детей довести температуру до нормы 65 градусов), гуляш (на плите) -78 градусов. Температура измерена термометром. Рекомендации:

1. Продолжить соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания.

Председатель комиссии:  Новомилова И.П.

Члены комиссии:  Галочкина Е.О.

 Семочкина В.В.

 Муртузова Е.Н.

 Панова О.П.