

«21» декабря 2021г.

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 2021-2022 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 (3А;5Б классы)

Пивовар С.А. – учитель начальных классов; член Управляющего совета, 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;
 - 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;
 - холодильное оборудование – исправно.
 3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное.
 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.
 6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.
 7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается;
- к13.20. готовы к употреблению готовые блюда по меню (обед): рассольник Ленинградский с перловой крупой со сметаной; мясо тушеное с овощами, каша гречневая, компот (черная смородина); хлеб пшеничный, ржаной. Хлеб свежий. Поступление хлебных изделий ежедневное. Запасов вчерашнего хлеба не обнаружено. Все блюда бракеражной комиссией допущены к реализации. Температура супа на плите 82 градуса; в кастрюле на обеденном столе 65 градусов; температура второго блюда (мясо тушеное с овощами) в баке -72 градуса; в порции - 63 градуса. Температура измерена с помощью термомула.
8. Организация расчета: наличный и безналичный.
 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.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

Рекомендации:


1. Продолжить соблюдение требований Роспотребнадзора в условиях риска распространения COVID-19 (новой коронавирусной инфекции).

Председатель комиссии:  Новомлинова И.П.

Члены комиссии:  Пивовар С.А.

 Семочкина В.В.

 Муртузова Е.Н.

 Панова О.П.