

АКТ №

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

«21» декабря 2022г.; 11.30. -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 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. Производственный контроль воды и смывов ИП Семенова будет осуществлен 22 декабря 2022г.(заключен договор).
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 (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 27.12.2022г.
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, температура готовой продукции проставлена в журнале бракеража.

К 11.30. готовы к употреблению готовые блюда по цикличному меню (третий день - обед): Борщ с капустой, картофелем и сметаной, птица, тушенная с морковью и сметаной, рис

отварной, огурец, компот из быстрозамороженных ягод (черная смородина), а также дополнительно к обеду – овощное рагу, рыба, тушеная с помидоркой и сыром; салат из отварной свеклы с сыром, салат витаминный, чай; хлеб пшеничный, ржаной; 5 видов выпечки. Хлеб свежий с маркировкой – 21.12. 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 20.12.2022г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- яйцо (поступление от 02.12.2022г.; срок хранения 25 суток);
- молоко в пленке, 3.2. (поступление от 18.12.2022 г.; срок хранения 7 суток);
- сметана (поступление от 19.12.2022г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Крестьянское» (поступление от 14.11.2022г.; срок хранения 60 суток);
- сосиски (изготовлены от 16.12.2022 г.; срок хранения до 05.01.2023);
- сыр «Голландский» (выпущен 15.09.2022г.; срок хранения 180 суток);
- сгущенное молоко от 30.07.2022; срок хранения 36 месяцев;
- свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная); поставщик- ИП «Глазков» от 21.08.2022г срок хранения 9 месяцев);
- масло растительное «Поместье» от 06.09.2022; срок хранения 18 месяцев;
- маргарин «Сливочный» от 24.10.2022г.; срок хранения 180 дней;
- мясо куриное безкостное; поставщик - «Сиагро» от 20.11.2022г. срок хранения до 20.05.2023г.
- 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.

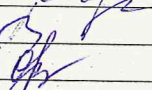
Рекомендации:

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.