

АКТ №

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

«23» ноября 2022г.; 12.15. -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 общестственности (4А;6Б классы)

Галочкина Е.О. – заместитель директора по ВР; Панова О.П. - делопроизводитель, составили настоящий акт.

С приглашением Медведчиковой Екатерины Геннадьевны, законного представителя Медведчиковой Алисы, обучающейся 2В класса (представитель Ковальчук Ольга Сергеевна - по обращению).

В ходе работы комиссии было установлено следующее:

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения – удовлетворительное. Производственный контроль воды запланирован на декабрь 2022г.

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)- оплачено;

- 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 25.11.2022г.

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 (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, тушенная с помидоркой и сыром; салат из отварной свеклы с сыром, салат витаминный, чай; хлеб пшеничный, ржаной; 5 видов выпечки. Хлеб свежий с маркировкой - 23.11. 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 21.11.2022г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- яйцо (поступление от 15.11.2022г.; срок хранения 25 суток);
- молоко в пленке, 3.2. (поступление от 20.11.2022 г.; срок хранения 7 суток);
- сметана (поступление от 20.11.2022г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Сибмол» (поступление от 11.10.2022г.; срок хранения 60 суток);
- сосиски (изготовлены от 14.11.2022 г.; срок хранения до 05.12.2022);
- сыр (выпущен 16.09.2022г.; . срок хранения 180 суток);
- стуженное молоко от 30.07.2022; срок хранения 36 месяцев;
- йогурт от 30.07.2022г; срок хранения 180 суток;
- свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная); поставщик- ИП «Глазков» от 17.08.2022г срок хранения 12 месяцев);
- масло растительное «Поместье» от 06.09.2022; срок хранения 18 месяцев;
- мясо куриное безкостное; поставщик - «Сибagro» от 12.10.2022г. срок хранения до 02.04.2023г.

- консервация (зеленый горошек, фасоль, кукуруза, томатная паста, фасоль, сайра) без признаков деформации. Сроки хранения и условия хранения достаточные.

В МАОУ СОШ № 47г. Томска фальсифицированная молочная, рыбной и животноводческая продукция, с соответствии с письмом Федеральной службы по ветеринарному и фитонадзорному контролю по Томской области от 25.10.2022г. № 01-14/2386 отсутствует.

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. Провести до 30.11.2022г. в 1-4 классах беседы о здоровом питании в рамках внеурочной деятельности в рамках «Недели школьного питания», объявленной в соответствии с письмом Минпросвещения РФ от 14.11.2022г. № АК-1729/10.

Председатель комиссии: И.П. Новомлинова

Члены комиссии: Е.О. Галочкина

В.В. Семочкина

Е.Н. Муртузова

О.П. Панова

родительской

Ковальчук Ольга Сергеевна, председатель  
общественности 2 В класса.