

АКТ №

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

«07» февраля 2023г.; 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.

2. Оборудование, инвентарь и посуда:

- столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимой деформации, без сколов и трещин (дополнительно приобретено 100 тарелок и 100 стаканов);

- 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 (замена пола, потолка, освещения) в подсобных помещениях).

3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное. Генеральная уборка запланирована на 08.02.2023г.

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 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 (второй день - обед): суп картофельный с горохом, картофельное пюре, шницель мясной рубленый, витаминизированный напиток, а также дополнительно к обеду – поджарка из рыбы, тушеная капуста; отбивная из курицы, салат из отварной свеклы с яйцом, салат витаминный, чай с лимоном; хлеб пшеничный, ржаной; 5 видов выпечки (пицца, булочка.

с маком, пирожок с капустой. Хлеб свежий с маркировкой – 07.02. 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 24.01.2023г.).

11. Осмотр продукции на складе показал, что

- яйцо (поступление от 28.02.2023г.; срок хранения 25 суток);
- молоко в пленке, 3.2. (поступление от 05.02.2023 г.; срок хранения 7 суток);
- сметана (поступление от 05.02.2023г.; срок хранения 21 дней)
- масло сливочное «Крестьянское» (поступление от 05.12.2022г.; срок хранения 60 суток);
- сосиски (изготовлены от 29.01.2023 г.; срок хранения до 23.02.2023);
- сыр «Голландский» (выпущен 15.10.2022г.; срок хранения 180 суток);
- сгущенное вареное молоко от 05.10.2022; срок хранения 180 дней);
- свежемороженая горбуша (дальневосточная, потрошенная); поставщик- ИП «Глазков» от 22.08.2022г. срок хранения 9 месяцев);
- масло растительное «Золото Алтая» от 22.12.2022; срок хранения 12 месяцев;
- мясо куриное безкостное; поставщик - «Сибagro» от 20.11.2022г. срок хранения до 20.05.2023г.
- творог от 05.02.2023 (срок хранения 7 суток по 12.02.2023);
- йогурт от 04.12.2022 (срок хранения 180 суток по 03.05.2023).
- 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 шницеля мясного рубленного (5 штук – 416 грамм).

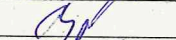
Рекомендации:

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

Председатель комиссии:  Новомлинова И.П.

Члены комиссии:  Галочкина Е.О.

 Семочкина В.В.

 Мургузова Е.Н.

 Панова О.П.