

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ПРЕДМЕТОВ
ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОГО ЦИКЛА № 58 Г. ТОМСКА

АКТ № 1

проверки организации питания в МАОУ СОШ №58 г. Томска
« 02 » 09 2020г.

Основание проверки - Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ №58 г. Томска.

Цель проверки - проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2020-2021 учебном году.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Салищева Е.А. – заместитель директора по ПВБ;

Дюндик Н.И. – учитель начальных классов;

Цветкова Е.Ю. – председатель Управляющего совета школы, 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 в достаточном количестве 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;
 - график приема пищи – в наличии, соблюдается;
 - журнал бракеража – в наличии, ведется;
 - журнал термометрии – в наличии, ведется;
 - 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;
8. Организация расчета: наличный и безналичный.
9. Умывальники, мыло, санитайзеры – в достаточном количестве, исправны;
10. Наличие в помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности – отсутствуют;


Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:


Пищеблок и столовая подготовлены к работе в 2020-2021 учебном году.

Рекомендации:

Продумать логистику оставления посуды на мойке.

Председатель комиссии:  Салищева Е.А.

Члены комиссии:  Дюндик Н.И.

 Цветкова Е.Ю.