

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

АКТ № 7

проверки организации питания в МАОУ СОШ №58 г. Томска

«12» мая 2021г.

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 2021-2022 учебном году.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Салищева Е.А. – заместитель директора по ПВБ;

Дюндик Н.И. – учитель начальных классов;

Камбулина Е.Н. – представитель родительской общественности;

Могильный С.В. – обучающийся 11 Б класса;

Бикмаева Т. 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;

- 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; закуплен термошуп.

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;

11. На момент проверки блюда, заявленные в меню и блюда, отпускаемые обучающимся совпадают.

Все продукты доброкачественные, температура блюда соответствует нормам.
Контрольное взвешивание произведено.

12. На момент проверки просроченных продуктов не обнаружено.
В холодильниках находятся замороженные продукты с маркировкой.
Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

Рекомендации:

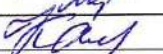
Продолжить соблюдение требований Роспотребнадзора и СанПиНов в условиях риска распространения новой коронавирусной инфекции.

Продолжить работу с детьми и родителями о пользе здорового питания.

Председатель комиссии:  Салищева Е.А.

Члены комиссии:  Дюндик Н.И.

 Бикмаева Т.Ю.

 Мухомуров С.В.

 Камбулина Е.Н.