

АКТ № 1

проверки организации питания в МАОУ СОШ №58 г. Томска

«19» сентября 2022г.

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 2022-2023 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;

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;

- 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 работают удовлетворительно.

Рекомендации:

Продолжить работу с соблюдением всех норм и правил.

Председатель комиссии: Салищева Е.А. Салищева Е.А.

Члены комиссии: Дюндик Н.И. Дюндик Н.И.

Бикмаева Т.Ю. Бикмаева Т.Ю.

Камбулина Е.Н. Камбулина Е.Н.