

проверки организации питания и качества питания в МАОУ СОШ № 44 г. Томска

«25» апреля 2024г.

Основание проверки: положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ № 44 г. Томска.

Цель проверки: соблюдение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия по общественному контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ № 44 г. Томска в составе:

- Карнаухова Т.А., заместитель директора по УР;
 - Караваева Ольга Александровна, представитель родительской общественности,
 - Казанцева Елена Валерьевна, учитель,
 - Сенчик Елена Максимовна, учитель,
 - Вахрушева Алевтина, представитель ученической общественности
- составили настоящий акт.

В ходе работы комиссии было установлено следующее.

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения – в норме
2. Оборудование, инвентарь и посуда в наличии, чистое
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой в норме
4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала в норме
5. Документация:
 - цикличное меню (наличие) в наличии;
 - недельное меню (наличие) в наличии;
 - журнал бракеража (наличие, ведение) в наличии, ведется;
 - журнал термометрии (наличие, ведение) в наличии, соблюдается;
 - график приема пищи (наличие, соблюдение) в наличии;
 - журнал температурного режима холодильных установок (наличие, ведение) в наличии, ведется;
 - инструкции для работников (наличие) в наличии;
 - табель учета питания обучающихся в наличии, ведется;
 - обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп циркуляторного типа в наличии;
 - журнал учета работы рециркуляторов - в наличии;
 - технологические карты для приготовления блюд в наличии.

6. Соблюдение перчаточного режима сотрудниками – соблюдается

7. Соблюдение температурного режима подачи блюд – соблюдается;

к 15:10 времени готовы к употреблению блюда по меню (завтрак/обед): суп картофельный с бобовыми, птица (орин) тушеная в соусе, салат греческий рассыпчатый, компот из смеси сухофруктов.
Бракеражной комиссией допущены к реализации.

8. Организация расчета: карта / наличные

9. Умывальники, мыло, санитайзеры, рециркуляторы в обеденном зале и в помещении пищеблока – все чистое, в наличии

10. Обработка поверхностей столов столы чистые, расбор для обработки в наличии

11. Наличие в помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности – не обнаружено

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Блюда вкусные

Рекомендации:

Качество блюд хорошее

Подписи членов комиссии:

[Подпись] Карнаухова Т.А., заместитель директора по УР;

[Подпись] Караваева О. А., представитель родительской общественности,

[Подпись] Казанцева Е. В., учитель

[Подпись] Сенчик Е. М., учитель,

[Подпись] Вахрушева Алевтина, представитель ученической общественности,