

проверки организации питания и качества питания в МАОУ СОШ № 44 г. Томска
г. Томск «30» января 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;
 - Руднов Данил Андреевич, учитель,
 - Казанцева Елена Валерьевна, учитель,
 - Сенчик Елена Максимовна, учитель,
 - Караваева Ольга Александровна, представитель родительской общественности,
 - Лашкевич Мария Владимировна, представитель родительской общественности,
 - Вахрушева Алевтина, представитель ученической общественности
- составили настоящий акт.

В ходе работы комиссии было установлено следующее.

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения – в
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;
 - график приема пищи (наличие, соблюдение) в наличии;
 - журнал температурного режима холодильных установок (наличие, ведение) имеется;
 - инструкции для работников (наличие) в наличии;
 - табель учета питания обучающихся в наличии;
 - 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 12:30 времени готовы к употреблению блюда по меню

(завтрак/обед): плов, суп куриный, котлетки

Бракеражной комиссией допущены к реализации.

8. Организация расчета: картой/наличные.

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

все чистое, в наличии

10. Обработка поверхностей столов

стола чистые, раствор 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:

Т.А. Карнаухова Т.А., заместитель директора по УР;

Е.В. Казанцева Е. В., учитель

Е.М. Сенчик Е. М., учитель,

Д.А. Руднов Данил Андреевич, учитель,

М.В. Лашкевич М. В., представитель родительской общественности,

О.А. Караваева О. А., представитель родительской общественности,

А.В. Вахрушева Алевтина, представитель ученической общественности,