

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

«20» марта 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;
  - Гузенко Оксана Анатольевна, представитель родительской общественности,
  - 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;
  - 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 –

в наличии

7. Соблюдение температурного режима подачи блюд –

соблюдается

к 11 40 времени готовы к употреблению блюда по меню

(завтрак/обед): рассольник со сметаной, гов из телят  
винегрет овощей, выпечка, запеканка из  
творога

Бракеражной комиссией допущены к реализации.

8. Организация расчета:

карта / наличные

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

все есть, в наличии

10. Обработка поверхностей столов

столы 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;

О.А. Гузенко О. А., представитель родительской общественности,

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

Е.В. Казанцева Е. В., учитель

Е.М. Сенчик Е. М., учитель,

А.В. Вахрушева Алевтина, представитель ученической общественности,