

АКТ № 1

проверки организации питания и качества питания в МАОУ СОШ № 44 г. Томска
г. Томск «04» октября 2023г.

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,
 - Гузенко Оксана Анатольевна, представитель родительской общественности,
 - Караваева Ольга Александровна, представитель родительской общественности,
 - Лашкевич Мария Владимировна, представитель родительской общественности,
 - Вахрушева Алевтина, представитель ученической общественности,
 - Зайкин Константин, представитель ученической общественности
- составили настоящий акт.

В ходе работы комиссии было установлено следующее.

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения – хорошо в норме
2. Оборудование, инвентарь и посуда в наличии, чистое
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой хорошо 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 машинке;

- технологические карты для приготовления блюд в машинке.

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, рассольник Ленинградский, капуста, витаминный, сладкая ватрушка

Бракеражной комиссией допущены к реализации.

8. Организация расчета: карта / наличными.

9. Умывальники, мыло, санитайзеры, рециркуляторы в обеденном зале и в помещении пищеблока все место, в машинке.

10. Обработка поверхностей столов

столов месте, раствор для обработки
в машинке

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

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Блюда вкусные

Рекомендации:

все Блюда новатор стараются,
блюда вкусные.

Подписи членов комиссии:

Карнаухова Т.А., заместитель директора по УР;

Руднов Данил Андреевич, учитель,

Казанцева Елена Валерьевна, учитель

Сенчик Елена Максимовна, учитель,

Гузенко Оксана Анатольевна, представитель родительской общественности,

Караваева Ольга Александровна, представитель родительской общественности,

Лашкевич Мария Владимировна, представитель родительской общественности,

Вахрушева Алевтина, представитель ученической общественности,

Зайкин Константин, представитель ученической общественности