

проверки организации питания и качества питания в МАОУ СОШ № 44 г. Томска  
г. Томск «27» февраля 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;
  - Казанцева Елена Валерьевна, учитель,
  - Сенчик Елена Максимовна, учитель,
  - 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 норме
2. Оборудование, инвентарь и посуда в наличии, чистые

3. Санитарное состояние производственных помещений столовой

4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала

5. Документация:

- цикличное меню (наличие) в наличии;
- недельное меню (наличие) в наличии;
- журнал бракеража (наличие, ведение) в наличии;
- журнал термометрии (наличие, ведение) в наличии;
- 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 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 –

в наличии

7. Соблюдение температурного режима подачи блюд –

соблюдается

к 12<sup>30</sup> времени готовы к употреблению блюда по меню

(завтрак/обед): суп картофельный с крупной тертой из  
мясо с сыром, макарон отварные, салат из  
свежих овощей, салат из свеклы с сыром, овощи  
Бракеражной комиссией допущены к реализации.

8. Организация расчета:

карта / наличные

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

все имеется, в наличии

10. Обработка поверхностей столов

этим чистят, 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:

Вкусно, Блюда хорошие

Подписи членов комиссии:

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

Е.В. Казанцева Е. В., учитель

Е.М. Сенчик Е. М., учитель,

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

В.А. Вахрушева Алевтина, представитель ученической общественности,