

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

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 2024-2025 учебном году.

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

- Карнаухова Татьяна, заместитель директора,
- Руднов Данил Андреевич, советник директора по воспитанию,
- Фелер Евгения Андреевна, учитель,
- Андреева Жанна Николаевна, представитель родительской общественности,
- Козюкова Евгения Александровна, представитель родительской общественности,
- Селина Виктория Андреевна, представитель родительской общественности,
- Суркова Ольга Анатольевна, представитель родительской общественности,
- Орехова Варвара, представитель ученической общественности, 9д класс.
- Котович Ксения, представитель ученической общественности, 11а класс.

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;
 - 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): расквашенный со сметаной, блинчики, блинчики в соусе, картофельное пюре, колбаса из мяса свин-ов, котлеты
Бракеражной комиссией допущены к реализации.

8. Организация расчета: карта / наличные .

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

10. Обработка поверхностей столов столов мытье, 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: Видов вкуса .

Рекомендации: качество блюд хорошее .

Подписи членов комиссии:
[подпись] Карнаухова Т.А., заместитель директора по УР;
[подпись] Руднов Д. А., советник директора по воспитанию,
[подпись] Фелер Е. А, учитель,
[подпись] Козюкова Е. А., представитель родительской общественности,
[подпись] Селина В. А., представитель родительской общественности,
[подпись] Андреева Ж.Н., представитель родительской общественности,
[подпись] Суркова О. А., представитель родительской общественности, 7а
[подпись] Орехова Варвара, представитель ученической общественности, 9д класс,
[подпись] Котович Ксения, представитель ученической общественности, 11а класс,