

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

«25» сентября 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 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 по УР,
- Руднов Данил Андреевич, советник директора по воспитанию,
- Фелер Евгения Андреевна, учитель,
- 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.

В ходе работы комиссии было установлено следующее.

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения – _____
2. Оборудование, инвентарь и посуда в наличии, везде
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, ведется ;
 - 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 12¹⁰ времени готовы к употреблению блюда по меню

(завтрак/обед): рассольник с маринованными грибами со сметаной,

виттожки мясные, каша гречневая рассыпчатая,
выпечка сдобная, е-т из моркови, яблок, кураги, ванили

Бракеражной комиссией допущены к реализации.

8. Организация расчета:

карта / наличные

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

все чистое, в наличии

10. Обработка поверхностей столов

столы чистые, расбор в наличии

11. Наличие в помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности –

не обнаружено

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Блюда очень вкусные

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] Суркова О. А., представитель родительской общественности,

[Подпись] Орехова Варвара, представитель ученической общественности, 9д класс.