

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

«22» ноября 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,
- 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.
- 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 норме
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, соблюдается;
 - 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 наличии, ведется;

- технологические карты для приготовления блюд в магазине.

6. Соблюдение перчаточного режима сотрудниками – соблюдается.

7. Соблюдение температурного режима подачи блюд – соблюдается;

к 12.09 времени готовы к употреблению блюда по меню (завтрак/обед): суп картофельный с говядиной, птица (филе) тушеная в соусе, каша гречневая рассыпчатая, блинчики с вареньем, компот из сухофруктов, варенье.
Бракерской комиссией допущены к реализации.

8. Организация расчета: наличные / картой.

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

10. Обработка поверхностей столов столов чистые, раствор для обработки в магазине.

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

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Всего выводов

Рекомендации: Работать над качеством

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,
[подпись] Котович Ксения, представитель ученической общественности, 11а класс,