

АКТ № 8

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

«15» мая 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;
 - Гузенко Оксана Анатольевна, представитель родительской общественности,
 - Лашкевич Мария Владимировна, представитель родительской общественности,
 - Караваева Ольга Александровна, представитель родительской общественности,
 - Казанцева Елена Валерьевна, учитель,
 - Сенчик Елена Максимовна, учитель,
 - 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, 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 ведется ;
- обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп циркуляторного типа в наличии ;
- журнал учета работы рециркуляторов - в наличии ;

- технологические карты для приготовления блюд в кампете.

6. Соблюдение перчаточного режима сотрудниками – в кампете.

7. Соблюдение температурного режима подачи блюд – соблюдается;

к 12³⁰ времени готовы к употреблению блюда по меню (завтрак/обед): паштет с грибами, выжаренного мяса, картофельное пюре, салат овощной, компот из смеси сухоф.
Бракеражной комиссией допущены к реализации.

8. Организация расчета: карта / кампете.

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

10. Обработка поверхностей столов столов кампете, раствор для обработки в кампете.

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

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Всё в порядке

Рекомендации:

качество блюд хорошее

Подписи членов комиссии:

- [подпись] Карнаухова Т.А., заместитель директора по УР;
- [подпись] Караваева О. А., представитель родительской общественности,
- [подпись] Гузенко О. А., представитель родительской общественности,
- [подпись] Лашкевич М. В., представитель родительской общественности,
- [подпись] Казанцева Е. В., учитель
- [подпись] Сенчик Е. М., учитель,
- [подпись] Вахрушева Алевтина, представитель ученической общественности,