

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 50 г. Томска

АКТ № 1
проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 09 сентября 2024 года

Основание проверки: Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ № 50 г. Томска.

Цель проверки: проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году.

Комиссия в составе:

Лоскутникова Мария Андреевна, социальный педагог, председатель комиссии;
Загвоздина О.В., представитель родительской общественности,
Комкина Ю.С., представитель родительской общественности,
Уваркина Л.Г., представитель родительской общественности,
составили настоящий акт.

В ходе работы комиссии было установлено следующее:

1. Состояние горячего и холодного водоснабжения – удовлетворительное.
2. Оборудование, инвентарь и посуда:
 - столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимой деформации, без сколов и трещин;
 - столовые приборы (ложки, вилки) без деформации, из нержавеющей стали;
 - обеденный зал оборудован столами, стульями в достаточном количестве для питания обучающихся, имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, соответствуют требованиям СанПиН;
 - технологическое оборудование, установленное в производственных помещениях, находится в исправном состоянии;
 - холодильное оборудование – исправно.
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное.
4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное.
5. Документация:
 - наличие примерного меню с учетом сезонности, необходимого количества основным пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11, 12-18 лет) – в наличии;
 - наличие ежедневного меню с указанием сведений о наименовании, объеме блюд и кулинарных изделий, в соответствии с технологическими картами – в наличии;
 - график приема пищи – в наличии, соблюдается;
 - технологические карты для приготовления блюд – в наличии;
 - инструкция для работников – в наличии;
 - наличие и ведение:
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции – в наличии, ведется;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – в наличии, ведется;
 - журнал температурного режима холодильного оборудования – в наличии, ведется;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – в наличии, ведется;
 - табель учета питания обучающихся – в наличии, ведется.

6. Способы обратной связи – опрос в Сети Интернет (на сайте школы, в официальной группе МАОУ СОШ № 50 г. Томска, QR-код с ссылкой на опрос расположен у входа в школу и у входа в столовую).

7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается.

8. Организация расчета: наличный.

9. Умывальники, мыло, санитайзеры – в достаточном количестве, исправны.

10. Наличие в помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности – отсутствуют.

11. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено – закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.

12. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН. Температурный режим в холодильниках поддерживается, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

13. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. В школьной столовой 09 сентября на завтрак было предложено: каша молочная манная со сливочным маслом, сыр и сливочное масло, какао. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

14. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель и дежурный класс: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

15. Питание в столовой осуществляется строго по графику.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Председатель:



Лоскутникова М.А.

Члены комиссии:



Загвоздина О.В.

Комкина Ю.С.

Уваркина Л.Г.

С актом ознакомлена:

Старший повар:

