

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

**АКТ № 7
проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 19 марта 2025 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 2023-2024 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:
 - цикличное меню – в наличии;
 - недельное меню – в наличии;
 - журнал термометрии сотрудников столовой – в наличии, ведется;
 - график приема пищи – в наличии, соблюдается;
 - журнал температурного режима холодильных установок – в наличии, ведется;
 - инструкция для работников – в наличии;
 - табель учета питания обучающихся – в наличии, ведется;
 - технологические карты для приготовления блюд – в наличии.
6. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается.
7. Умывальники, мыло, санитайзеры – в достаточном количестве, исправны.
8. Наличие в помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности – отсутствуют.
9. 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.

10. 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. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. А также дежурит класс. 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.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

Председатель:

Члены комиссии:



Лоскутникова М.А.

Загвоздина О.В.

Комкина Ю.С.

Уваркина Л.Г.

С актом ознакомлена:

Старший повар:

