



АКТ проверки организации питания в МБОУ СОШ №49 г.Томска

Основание проверки – Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ СОШ №49 г.Томска.

Цель проверки – проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2020-2021 учебном году.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

- Хачатурян Любовь Васильевна - представитель родительской общественности,
- Юрчук Ольга Александровна - заместитель директора по УВР,
- Коновалова Анастасия Михайловна - учитель географии,
- Копысова Екатерина - обучающаяся 10Б класса;
- Звонцова Людмила Александровна - заместитель директора по УВР, учитель;
- Костарева Татьяна Геннадьевна – медицинский работник (по согласованию),

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 без деформации, из нержавеющей стали;
 - обеденный зал оборудован столами, стульями в достаточном количестве для питания обучающихся, имеют покрытие, позволяющее производить 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, в том числе холодильное.
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное;
4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное;
5. Соблюдение своевременности и температуры подачи готовых блюд:
 - 5.1. Время дезинфекции поверхностей столов в обеденном зале – 08.20;
 - 5.2. Время, когда завершилась подача блюд для 1а, 1б, 1в, 1г классов (завтрак) – 08.40
 - 5.3. Время, когда дети приступили к приему пищи, завтрак - 08.40– 08.45;
 - 5.4. Проведена оценка готовых блюд:

Наименование блюд	температура подачи / °С		выход /гр.	
	норма	реально	норма	реально
завтрак				
1. Яйцо вареное	-	-	-	-
2. Каша кукурузная	55	55°- 62°	200	190- 200
3. Масло сливочное	-	-	10	10-12
Сыр			20	20
Хлеб			30	32
4.Кофейный напиток	55	57	200	200
дополнительно				
1.Пирог с яйцом	-	-	75	70- 80
2.Булочка дорожная	-	-	60	60

6. Документация:

- наличие меню - в наличии;
- недельное меню – в наличии;
- журнал бракеража – в наличии, ведётся, но **не регулярно выставляется оценка** качества приготовления блюд.
- журнал термометрии – в наличии, ведётся;
- график приёма пищи – в наличии, соблюдается;
- журнал температурного режима холодильных установок– в наличии, ведётся;
- инструкции для работников – в наличии;
- табель учёта питания обучающихся - в наличии, ведётся;
- лист учета работы рециркуляторов– в наличии, ведётся;
- технологические карты для приготовления блюд - в наличии;
- график проветривания и уборки помещений столовой - в наличии; соблюдается;
- журнал проведения генеральных уборок - в наличии, ведётся;
- журнал учета утилизации масок и перчаток - в наличии, ведётся.

7. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудников – соблюдается.

8. Соблюдение температурного режима подачи пищи– соблюдается.

9. Организация расчёта: наличный и безналичный.

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

11. Дератизация помещений столовой – проводится регулярно.

12. Вентиляционная система: исправна, включается во время приготовления пищи и по необходимости.

13. Обеденный зал оснащен рециркулятором. По одной бактерицидной лампе в пищеблоке и на линии раздачи: исправны.

Результаты проверки позволили сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

Замечания предыдущей проверки: исправлены.

Значительно улучшилось вкусовое качество выпечки и увеличен ассортимент кондитерских изделий и салатов.

Отмечены следующие недочеты:




Каша кукурузная – пересолена. Дежурные администраторы не всегда выставляют оценку за качество блюд при бракераже. В обеденном зале два табурета требуют починки или замены.

Рекомендации:

Усилить контроль за соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с нормами (степень солености). Следить за фиксацией качества приготовления пищи, при заполнении журнала бракеража со стороны дежурных администраторов. Своевременно оформлять заявки на ремонт мебели в обеденном зале. Соблюдать требования Роспотребнадзора в условиях риска распространения коронавирусной инфекции.

Председатель комиссии:  Хачатурян Л.В.

Члены комиссии:

-  Юрчук О.А.
-  Коновалова А.М.
-  Копысова Е.
-  Звонцова Л.А.
-  Костарева Т.Г.



АКТ проверки организации питания в МБОУ СОШ №49 г.Томска

Основание проверки – Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ СОШ №49 г.Томска.

Цель проверки – проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2020-2021 учебном году.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Юрчук Ольга Александровна - заместитель директора по УВР,
Коновалова Анастасия Михайловна - учитель географии,
Хачатурян Любовь Васильевна - представитель родительской общественности,
Копысова Екатерина - обучающаяся 10Б класса;
Сорокова Лариса Анатольевна - председатель Управляющего совета школы,
Костарева Татьяна Геннадьевна – медицинский работник (по согласованию),

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 без деформации, из нержавеющей стали;
 - обеденный зал оборудован столами, стульями в достаточном количестве для питания обучающихся, имеют покрытие, позволяющее производить 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, в том числе холодильное.
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное;
4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное;
5. Соблюдение своевременности и температуры подачи готовых блюд:
 - 5.1. Время дезинфекции поверхностей столов в обеденном зале – 09.00;
 - 5.2. Время, когда завершилась подача блюд для 2г, 2а и 2б классов (завтрак) – 09.15.
4в, 3в, 4б классов (обед) - 14.35
 - 5.3. Время, когда дети приступили к приему пищи, завтрак - 09.15 – 09.20;
обед – 14.40

5.4. Проведена оценка готовых блюд:

Наименование блюд	температура подачи / °С		выход /гр.	
	норма	реально	норма	реально
завтрак				
1. Котлета рыбная	65	60	80	80-92
2. Пюре картофельное	65	63°- 65	150	145- 152
3. Соус сметанный	65	61	30	30
4. Чай с лимоном	75	70	200	200
обед				
1. Суп картофельный с вермишелью	75	70	200	200
2. Каша пшеничная	65	63	200/5	190/5 – 200/5
3. Булочка дорожная	-	-	60	60

6. Документация:

- наличие меню - в наличии;
- недельное меню – в наличии;
- журнал бракеража – в наличии, ведётся;
- журнал термометрии – в наличии, ведётся;
- график приёма пищи – в наличии, соблюдается;
- журнал температурного режима холодильных установок– в наличии, ведётся;
- инструкции для работников – в наличии;
- табель учёта питания обучающихся - в наличии, ведётся;
- лист учета работы рециркуляторов– в наличии, ведётся;
- технологические карты для приготовления блюд - в наличии;
- график проветривания и уборки помещений столовой - в наличии; соблюдается;
- журнал проведения генеральных уборок - в наличии, ведётся;
- журнал учета утилизации масок и перчаток - в наличии, ведётся.

7. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудников – соблюдается.

8. Соблюдение температурного режима подачи пищи– соблюдается.

9. Организация расчёта : наличный и безналичный.

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

11. Дезинфекция помещений столовой – проводится регулярно.


Результаты проверки позволили сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

Отмечены следующие недочеты: недостаточно свежая выпечка, низкое вкусовое качество. Часть порций завтрака подавались без соуса.

Рекомендации:

Улучшить качество выпечки (булочки). Усилить контроль за соблюдением подачи блюд в соответствии с меню (наличие соуса во вторых блюдах). Соблюдать требования Роспотребнадзора в условиях риска распространения новой коронавирусной инфекции.

Председатель комиссии:  Юрчук О.А.

Члены комиссии:  Коновалова А.М.

 Хачатурян Л.В.

 Копысова Е.

 Сорокова Л.А.

 Костарева Т.Г.



АКТ проверки организации питания в МБОУ СОШ №49 г.Томска

Основание проверки – Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ СОШ №49 г.Томска.

Цель проверки – проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2020-2021 учебном году.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

- Юрчук Ольга Александровна - заместитель директора по УВР,
- Коновалова Анастасия Михайловна - учитель географии,
- Хачатурян Любовь Васильевна - представитель родительской общественности,
- Копысова Екатерина - обучающаяся 10Б класса;
- Сорокова Лариса Анатольевна - председатель Управляющего совета школы,
- Костарева Татьяна Геннадьевна – медицинский работник (по согласованию),

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 без деформации, из нержавеющей стали;
 - обеденный зал оборудован столами, стульями в достаточном количестве для питания обучающихся, имеют покрытие, позволяющее производить 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, в том числе холодильное.
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное;
4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное;
5. Соблюдение своевременности и температуры подачи готовых блюд:
 - 5.1. Время дезинфекции поверхностей столов в обеденном зале – 14.00;
 - 5.2. Время, когда завершилась подача блюд для 2г, 2в и 3г классов – 14.40.
 - 5.3. Время, когда дети приступили к приему пищи – 14.42 – 14.45.
 - 5.4. Проведена оценка готовых блюд:

Наименование блюд	температура подачи / °С		выход /гр.	
	норма	реально	норма	реально
1. Суп гороховый	65	63	200	195-210
2. Плов из птицы	65	63°- 65	250	250
3. Компот из черники	14	15	200	200

6. Документация:

- наличие меню - в наличии;
- недельное меню – в наличии;
- журнал бракеража – в наличии, ведётся;
- журнал термометрии – в наличии, ведётся;
- график приёма пищи – в наличии, соблюдается;
- журнал температурного режима холодильных установок– в наличии, ведётся;
- инструкции для работников – в наличии;
- табель учёта питания обучающихся - в наличии, ведётся;
- лист учета работы рециркуляторов– в наличии, ведётся;
- технологические карты для приготовления блюд - в наличии;
- график проветривания и уборки помещений столовой - в наличии; соблюдается;
- журнал проведения генеральных уборок - в наличии, ведётся;
- журнал учета утилизации масок и перчаток - в наличии, ведётся.

7. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудников – соблюдается.

8. Соблюдение температурного режима подачи пищи– соблюдается.

9. Организация расчёта : наличный и безналичный.

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

11. Дезинфекция помещений столовой – проводится регулярно.

Результаты проверки позволили сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

Рекомендации:

Вынести из обеденного зала лишние столы. Усилить контроль за соблюдением требований Роспотребнадзора в условиях риска распространения новой коронавирусной инфекции.

Председатель комиссии:  Юрчук О.А

Члены комиссии:  Коновалова А.М.

 Хачатурян Л.В.

 Копысова Е.

 Сорокова Л.А.

 Костарева Т.Г.