

Акт
проверки организации питания
в МАОУ лицее № 1 имени А.С.Пушкина г.Томска

№ 3

от «26» января 2024 г.

Комиссия в составе:

Пензина Е.А. зам.директора по ВР– председатель Комиссии;

Члены Совета:

Букель Р.В., заместитель директора

Кормина В.Н., врач

Волкова О.В., советник директора по воспитанию

Тихонович С.В., учитель

Чечулина О.А., представитель родительской общественности

Хекало А.А., представитель родительской общественности

Карнаухова Александра, учащаяся 9 класса

составили настоящий акт в том, что с «26» января 2024 г.

была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ лицея № 1 имени А.С. Пушкина г. Томска

Основание проверки: ПОЛОЖЕНИЕ об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МАОУ лицея № 1 имени А.С.Пушкина г.Томска.

Цель проверки: проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиН и организацию питания обучающихся в 2023-2024 учебном году.

В ходе проверки выявлено:

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) без деформации, из нержавеющей стали;
 - обеденный зал оборудован столами, лавками в достаточном количестве для питания учащихся, 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 бракеража – в наличии, ведется;График приёма пищи – в наличии, соблюдается;
 - журнал температурного режима холодильных установок – в наличии, ведётся;
 - инструкции для работников – в наличии;
 - табель учета питания обучающихся – в наличии, ведётся;
 - журнал учёта работы рециркуляторов – в наличии, ведётся;
 - технологические карты для приготовления блюд – в наличии;
6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками – соблюдается;
7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается;
8. Организация расчета: наличный и безналичный.

9. Умывальники, мыло, санитайзеры – в достаточном количестве, исправны;
10. наличие в помещении для приёма пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности – отсутствуют.

Выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

Рекомендации:

Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания

Члены комиссии по питанию:

	Пензина Е.А.
	Букель Р.В.
	Кормина В.Н.
	Волкова О.В.
	Тихонович С.В.
	Чечулина О.А.
	Хекало А.А.
	Карнаухова Александра