

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

№ 4

от «11» марта 2025 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

Аплетаева Т.А., представитель родительской общественности

Чечулина О.А., представитель родительской общественности

Хекало А.А., представитель родительской общественности

Лызко Максим, учащийся 10 б класса

составили настоящий акт в том, что с «11» марта 2025 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 2024-2025 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.

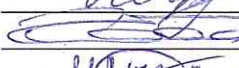
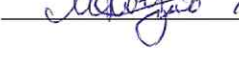
Выводы:

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.
	Аплетаева Т.А.
	Чечулина О.А.
	Хекало А.А.
	Лызко Максим