

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ТОМСКА
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа «Развитие»
для учащихся с ограниченными возможностями здоровья г. Томска

АКТ № 2

проверки организации питания в МАОУ ООШ «Развитие» г. Томска

«21» октября 2024г.

Основание проверки – Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МАОУ ООШ «Развитие» г. Томска.

Цель проверки – выполнение санитарно-эпидемиологических требований согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», определение уровня качества предоставления услуги питания.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Крицкова Д.Э.–заместитель директора по воспитательной работе;

Егоренкова Ю.А.–председатель ПК школы, учитель;

Дроздова Л.С.–врач-педиатр;

Пронина Т.К.–представитель от родительской общественности, председатель Совета родителей (законных представителей).

В ходе работы комиссии было установлено следующее:

1. Санитарное состояние обеденного зала – хорошее (количество оборудованных посадочных мест соответствует количеству одномоментно питающихся детей; обработка столов и стульев производится регулярно; наличие информационного стенда с актуальной информацией: ежедневное меню, 10-ти дневное цикличное меню, график снятия бракеража, график приема пищи учащимися, меню полдника).

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;
- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, соответствуют требованиям СанПиН;
- технологическое оборудование, установленное в производственных помещениях, находится в исправном состоянии;
- холодильное оборудование исправно;
- рабочий инвентарь для уборки помещений столовой находится в специально отведённых местах.

3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное (обработка поверхностей производится согласно инструкциям).

4. Размещение информации об организации питания – на официальном сайте школы (информация об ответственном за организацию питания, бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, десятидневное меню).

5. Документация:

- меню – в наличии;
- технологические карты – в наличии;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции – в наличии, ведется своевременно;
- журнал температуры в холодильном оборудовании – в наличии, ведется своевременно;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – в наличии, ведется своевременно;

- гигиенический журнал (сотрудники) – в наличии, ведется своевременно;
- график питания – в наличии, поточность соблюдается;
- инструкция для работников – в наличии;
- журнал учета работы рециркуляторов – в наличии, ведется.

6. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока – соблюдается.

7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается.

8. Условие для соблюдения детьми правил личной гигиены: помещение для мытья рук (в наличии 3 исправных раковины, 2 электросушилки для рук, 2 держателя с бумажными полотенцами).

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

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

представители Совета родителей (законных представителей) отметили организованную работу оказания горячего питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья: представленные блюда соответствуют меню, приготовлены качественно, вкусно, с соблюдением температурного режима при подаче пищи учащимся. Прием пищи обучающимися проходит организованно, выполняются необходимые условия для соблюдения учащимися личных правил гигиены, поточность учащихся соблюдается; санитарное состояние пищеблока в хорошем состоянии, персонал соблюдает правила личной гигиены. Материально-техническая база пищеблока соответствует требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально отведенных местах и помещениях.

Рекомендации:

- продолжить ежедневную работу по выполнению санитарно-эпидемиологических требований согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», соблюдение поточности учащихся во время приема пищи.

Председатель комиссии: _____ Крицкова Д.Э.
Члены комиссии: _____ Егоренкова Ю.А.
_____ Дроздова Л.С.
_____ Пронина Т.К.