

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ТОМСКА
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа-интернат
для учащихся с ограниченными возможностями здоровья № 22 г. Томска

АКТ № 1

проверки организации горячего питания обучающихся МБОУ ООШИ № 22 г. Томска

по адресу: г. Томск, ул. Челюскинцев, 20А

«11» сентября 2023г.

Основание проверки – Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ ООШИ № 22 г. Томска.

Цель проверки – выполнение санитарно-эпидемиологических требований согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», определение уровня качества предоставления услуги питания.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Хамитова М.Н., заместитель директора по воспитательной работе;

Маслова И.В., председатель ПК школы-интерната, воспитатель;

Дроздова Л.С., врач-педиатр;

Пронина Т.К., представитель от родительской общественности, председатель Совета родителей (законных представителей), член общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ ООШИ №22 г. Томска.

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, в соответствии с инструкциями; наличие информационного стенда с актуальной информацией: ежедневное меню, 10-ти дневное цикличное меню, меню полдника, график снятия бракеража, график приема пищи учащимися).

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, термометры в наличии;
- рабочий инвентарь для уборки помещений столовой, производственных помещений 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-интерната (информация об ответственном за организацию питания, бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, десятидневное цикличное 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.

6. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока – соблюдается, в наличии рабочая форма, сменная форма.

7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается.

8. Условие для соблюдения детьми правил личной гигиены: помещение для мытья рук (в наличии 14 исправных раковин, 4 электросушилки для рук).

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), общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ ООШ №22 г. Томска посетили школьную столовую по вопросу выполнения санитарно-эпидемиологических требований согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», определения уровня качества предоставления услуги питания. Представленные блюда соответствуют меню, приготовлены с соблюдением температурного режима при подаче пищи учащимся. Прием пищи обучающимися проходит организованно, соблюдается принцип поточности, выполняются все необходимые условия для соблюдения учащимися личных правил гигиены; санитарное состояние пищеблока в хорошем состоянии, персонал соблюдает правила личной гигиены. Цех для мытья посуды оборудован посудомоечной машиной.

Рекомендации:

- продолжить ежедневную работу по выполнению санитарно-эпидемиологических требований при организации горячего питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Хамитова М.Н.

Маслова И.В.

Дроздова Л.С.

Пронина Т.К.