

АКТ № 1

Проверки организации питания в МАОУ лицее № 51 г. Томска.

30.04.2021

Основание проверки – Организация и качество питания обучающихся в МАОУ лицее № 51 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:

Ворошилина А.П. – заведующая хозяйством;

Василенок Е.В., учитель начальных классов;

Гофман Екатерина Ивановна - 1а класс

Смирнов Михаил Анатольевич - 3б класс

Борцова Алина Викторовна - 3 а класс, составили настоящий акт. В ходе работы комиссия установила 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 (ложки, вилки) без деформации, из нержавеющей стали;
 - обеденный зал оборудован столами, стульями в достаточном количестве для питания обучающихся, систематически проводится обработка столов с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - производственные столы, предназначены для обработки пищевых продуктов соответствует требованиям СанПин;
 - технологическое оборудование, установленное в производственных помещениях, находится в исправленном состоянии;
 - холодильное оборудование – работает исправно.
3. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное,
4. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное,
5. Документация:
 - цикличное меню – в наличие;
 - недельное меню – в наличие, директором школы подписывается ежедневно;
 - журнал бракеража – в наличие, ведётся;
 - журнал термометрии – в наличии, ведётся;
 - график приёма пищи – в наличие, соблюдается;
 - журнал температурного режима холодильных установок – в наличии, ведётся;

- инструкция для работников – в наличие;
 - табель учёта бесплатного питания обучающихся – в наличии, ведётся;
 - журнал учёта работы рециркулятора – в наличии, ведётся.
6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками пищеблока – соблюдается;
 7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается.
 8. Умывальники, мыло, санитайзеры – в достаточном количестве, исправны.
 9. Наличие в помещении для приёма пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности – отсутствуют.

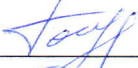
Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы: пищеблок и столовая работают – удовлетворительно.

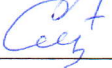
Рекомендации:

1. Усилить соблюдение требований Роспотребнадзора в условиях риска распространения новой коронавирусной инфекции.

Председатель комиссии: _____  / Ворошилина А.П.

Члены комиссии: _____  /Василенок Е.В.

_____  /Гофман Е.И.

_____  /Смирнов М.А.

_____  /Борцова А.В.