

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №22  
Г. ТОМСКА

634506, г. Томск, п. Светлый, 33 ИНН 7017115595/КПП 701701001  
тел./факс 98-11-77, e-mail: school22@education70.ru

АКТ № 4

Проверки организации питания в МАОУ СОШ № 22 г. Томска

01..03.2024

Основание проверки – Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ № 22г. Томска.

Цель проверки – проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПинов и условий созданных для организации питания обучающихся в 2023/2024 учебном году.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Нестеренко М.Е., - заместитель директора по ВР;

Рожкова О.В., учитель начальных классов;

Шилимехова Н.С., - педагог ДО;

Ванчурина Л.М., представитель родительской общественности, родитель 8Б класса;

Бубникович Станислав – обучающийся 11 класса, составили настоящий акт. В ходе работы комиссия установила следующее:

1.Состояние горячего и холодного водоснабжения – удовлетворительное.

1. 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.

2. Санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное,

3. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное,

4. Документация:

- цикличное меню – в наличие;
- недельное меню – в наличие, подписано директором школы;
- 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.
5. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками пищеблока – соблюдается;
  6. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается.
  7. Организация питания за счёт родительской оплаты – наличный.
  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. Выполнять соблюдение требований Роспотрбнадзора в условиях риска распространения кишечной инфекции.