

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

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

АКТ № 1

Проверки организации питания в МАОУ СОШ № 22 г. Томска

11.09.2024

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 2024/2025 учебном году.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

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

Рожкова О.В., учитель начальных классов;

Шилимехова Н.С., - Педагог доп.образования;

Серебренникова Е.С., представитель родительской общественности, родитель 5Г класса;

Романов Данил – обучающийся 10 Б класса, 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, 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.
6. Соблюдение масочного и перчаточного режима сотрудниками пищеблока – соблюдается;
 7. Соблюдение температурного режима подачи пищи – соблюдается.
 8. Организация питания за счёт родительской оплаты – наличный.
 9. Умывальники, мыло, санитайзеры – в достаточном количестве, исправны.
 10. 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 Роспотрбнадзора в условиях риска распространения новой коронавирусной инфекции.