

Департамент образования администрации Города Томска
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 31 г. Томска

634003, г.Томск, ул. Ачинская, 22, тел./факс 8(3822)65-95-77, school31@education70.ru

АКТ № 5

проверки организации питания в МАОУ СОШ № 31 г.Томска

"30" 01 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

- заместитель директора по УР Саченко О.Л.;
- представитель Управляющего совета педагог-психолог Ускова Е.Е.;
- представитель родительской общественности Вдовина В.П.

составили настоящий акт о нижеследующем:

На основании Положения об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ № 31 г.Томска, утвержденного приказом от 28.08.2020 №137, в целях осуществления общественного контроля над организацией и качеством питания в школе, изучения соответствия организации питания требованиям СанПиН была проведена проверка в столовой МАОУ СОШ № 31 г.Томска. В ходе работы комиссии было установлено следующее:

1) Санитарное состояние обеденного зала: удовлетворительное
(удовлетворительное/неудовлетворительное)

2) Эстетическое состояние обеденного зала: имеются информационные плакаты, пропагандирующие здоровое питание, на стенах имеются сведения о поставщике питания, работники столовой, актуальное меню и т.п., стены, окна и потолок ремонта не требуют и др.)
(наличие информационных плакатов, пропагандирующих здоровое питание, на стенах имеются сведения о поставщике питания, работники столовой, актуальное меню и т.п., стены, окна и потолок ремонта не требуют и др.)

3) Состояние мебели в обеденном зале:

➤ Столы: 10 шт, удовлетворит.
(количество, состояние – удовлетворительное/не удовлетворительное)
имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением
(имеют/не имеют) моющих и дезинфицирующих средств;

➤ Стулья: 34 шт, удовлетвор.
(количество, состояние – удовлетворительное/не удовлетворительное)
имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением
(имеют/не имеют) моющих и дезинфицирующих средств;

4) Состояние оборудования, инвентаря и посуды:

➤ Столовая посуда имеется в достаточном количестве,
(достаточном/не достаточном)
деформация, сколы, трещины не имеются;
(имеются/не имеются)

➤ Столовые приборы имеются в достаточном количестве,
(достаточном/не достаточном)
деформация не имеются, материал нерж. сталь;
(имеется/не имеется) (алюминий, нерж.сталь, другое)

➤ Производственные столы, предназначенные для выдачи блюд и сбора грязной посуды
соответ-ют требованиям СанПиН;
(соответствуют/не соответствуют)

- Технологическое и холодильное оборудование, находящееся в производственных помещениях, находится в исправном, удовлетворительном состоянии.
(исправном/не исправном, удовлетворительном/неудовлетворительном)

5) Санитарное состояние производственных помещений столовой удовлетворительное.
(удовлетворительное/неудовлетворительное)

6) Документация:

- Цикличное меню на все виды приема пищи для всех категорий обучающихся имеется;
(имеется/не имеется)

- Недельное меню на все виды приема пищи для всех категорий обучающихся имеется;
(имеется/не имеется)

- Журнал бракеража имеется, ведется;
(имеется/не имеется, ведется/не ведется)

- График приема пищи имеется, ведется;
(имеется/не имеется, ведется/не ведется)

- Журнал температурного режима холодильных установок имеется, ведется;
(имеется/не имеется, ведется/не ведется)

- Инструкции для сотрудников столовой имеются;
(имеются/не имеются)

- Табель учета питания обучающихся льготных категорий имеется, ведется;
(имеется/не имеется, ведется/не ведется)

- График обеззараживания воздуха рециркулятором закрытого типа, журнал учета обеззараживания воздуха имеется;
(имеются/не имеются)

- Технологические карты для приготовления блюд имеются.
(имеются/не имеются)

- 7) Сотрудники столовой масочный и перчаточный режим соблюдаются.
(соблюдают/не соблюдают)

- 8) Температурный режим подачи пищи соблюдается.
(соблюдается/не соблюдается)

- 9) Организация расчета за питание на момент проверки налич / безналич.
(наличный/безналичный)

Система безналичного расчета за питание «Сбербанк-Ладошки» функционирует без сбоев.

(со сбоями/без сбоев)

При наличии сбоев системы безналичного расчета за питание, указать, какие именно сбои происходят, какие меры принимаются к их устранению:

- 10) Умывальники, мыло, санитайзеры: имеются, достаточ. кол-во.
(имеются/не имеются, в достаточном/недостаточном количестве)

- 11) Дезинфицирующие средства для обработки инвентаря и посуды имеются АМТ универс. растаплим..
(имеются/не имеются, наименование, в достаточном/в недостаточном количестве)

- 12) Наличие в помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности не имеются.
(имеются/не имеются)

- 13) Бесплатное питание обучающихся 1-4 классов организовано.
(организовано/не организовано)
соответ-ет нормативно-правовой базе и действующему меню.
(соответствует/не соответствует)

14) Бесплатное питание обучающихся с ОВЗ

организовано 2 раз в день

(организовано/не организовано, сколько раз в день)

соответствует нормативно-правовой базе и действующему меню.

(соответствует/не соответствует)

15) Бесплатное питание детей других льготных категорий организовано

(организовано/не организовано)

соответствует нормативно-правовой базе и действующему меню.

(соответствует/не соответствует)

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

(удовлетворительно/неудовлетворительно)

Замечания комиссии и рекомендации:

Срок устранения замечаний _____

Изложенное выше подтверждаем своими подписями:

Председатель комиссии: _____

(подпись)

Члены комиссии: _____

(подпись)

(подпись)

Савишкова О.А.

(расшифровка)

Вдовина В.П.

(расшифровка)

(расшифровка)