



Утверждаю
Директор гимназии
Уралова Ю.А.

Акт № 2 от 24.10.2023 г. 26

проверки качества и организации питания в МАОУ гимназии №26 г. Томска

На основании Положения об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МАОУ гимназии №26 г. Томска, приказа №41-о от 03.02.2021г., комиссией в составе:

1. Уралова Ю.А., директор МАОУ гимназии № 26
2. Зоркина П. А., заместитель директора по УР, ответственный за организацию питания в гимназии, председатель комиссии
3. Демина В.Р., представитель родительской общественности
4. Лихторович Т.Г., представитель родительской общественности
5. Боева Е.С., представитель родительской общественности
6. Галактионова О.В. , член общественной комиссии

Была проведена проверка исполнения распоряжения департамента образования администрации Города Томска №44р от 02.02.2021г.

В ходе проверки было установлено следующее.

Объект контроля	Результаты контроля
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены (наличие мыла, сушилок для рук, бумажных полотенец)	условия имеются (жидкое мыло, сушилки для рук)
Санитарное состояние обеденного зала и кухонных помещений: - проведение генеральной уборки; -наличие санитайзера, мыла, гигиенических средств; -наличие и исправность рециркуляторов; -соблюдение масочного режима; -внешний вид сотрудников; -использование одноразовых перчаток; -наличие контейнеров для утилизации использованных масок; - хранение уборочного инвентаря	1 раз в неделю имеется в наличии передвижные и настенные - используются используются - отдельное помещение
Оборудование обеденного зала, использование покрытия, позволяющее производить обработку с использованием дезинфицирующих средств	оборудование соответствует требованиям обработка стелов производится каждого дня
Регулярность проведения текущей дезинфекции	проводится в соответствии с графиком
Соблюдение температурного режима холодильников	соблюдается
Соблюдение температурного режима и влажности в складских помещениях	соблюдается
Соблюдение товарного соседства	соблюдается
Соблюдения принципов поточности	соблюдается

Обработка яиц проводится в соответствии с требованиями СанПиН	да
Контроль наличия суточных проб	имеется
Соответствие температурного режима выдаваемой пищи	соответствует для 74"
Маркировка посуды и инвентаря	имеется
Состояние столовых приборов	удовлетворительное
Состояние посуды для приема пищи	удовлетворительное
Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды.	соблюдается
Документация:	
- гигиенический журнал (своевременность, полнота внесения информации)	имеется, за подписью
- наличие сертификатов на продукты питания	имеется
- журнал бракеража	имеется, за подписью
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом	имеется
Соблюдение персоналом правил личной гигиены	соблюдается
Оценка массы приготовленных блюд	массы нет
Оценка качества приготовленных блюд	Блюда наглядного качества, температура блюд соответствует нормам. Все очень хорошо

Основные замечания и предложения комиссии по результатам проверки:

Председатель комиссии:

Зоркина П.А. _____

Члены комиссии

Галактионова О.В. _____

Демина В.Р. _____

Лихторович Т.Д. _____

Боева Е.С. _____

Ознакомлена _____