



Утверждаю
Директор гимназии
Уралова Ю.А.

Акт № 4 от 16.12.2022 г.

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. Бабенко А.В. представитель родительской общественности
4. Аникина Ю.А., представитель родительской общественности
5. Соколова О. В. , член бракеражной 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)	соответствует требованиям, имеется жидкое мыло, в раковине содержится сушка 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 имеется, все время соблюдаем удовлетворительный наполняются имеется в соответствии с требованиями
Оборудование обеденного зала, использование покрытия, позволяющее производить обработку с использованием дезинфицирующих средств	соответствует требованиям обработка проводится после каждого приема пищи
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	проводится в соответствии с требованиями

Контроль наличия суточных проб	имеется
Соответствие температурного режима выдаваемой пищи	1 блюдо 75° (разогрето) 2 блюда 65 (чашка)
Маркировка посуды и инвентаря	имеется
Состояние столовых приборов	удовлетворительное
Состояние посуды для приема пищи	удовлетворительное
Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды.	соблюдается
Документация: - журнал здоровья (своевременность, полнота внесения информации) - наличие сертификатов на продукты питания - журнал бракеража	заполняется регулярно имеется имеется заполнено
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом	имеется
Соблюдение персоналом правил личной гигиены	соблюдается
Оценка массы приготовленных блюд	котлета куриная 90г (n-20) рыба 85г (75°)
Оценка качества приготовленных блюд	Хлеб белый - вкусный, светлый, мягкий. Пирогное тесто воздушное, сочная начинка с яблоками и грушей Чашка с курицей в подливке - рассыпчатая каша, мясо курицы - нежное, светлое, сочное. Суп рассыпчатый - супчик, морковный, наваристый Котлет котлет - сочные, мягкие. Пицца очень вкусная.

Основные замечания и предложения комиссии по результатам проверки:

Председатель комиссии:

Зоркина П.А. З

Члены комиссии

Бабенко А.В. АВ

Аникина Ю.А. ЮА

Соколова О.В. ОВ

Ознакомлена Григорьев И.