



Утверждаю
Директор гимназии
Уралова Ю.А.

Акт № 5 от 24.01.2023 г.

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

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

1. Уралова Ю.А., директор MAOU гимназии № 26
2. Зоркина П. А., заместитель директора по УР, ответственный за организацию питания в гимназии, председатель комиссии
3. Григорьева А.А. представитель родительской общественности
4. Иванова Т.О., представитель родительской общественности
5. Гальцева О. Г. , 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, имеются туалетный столик, в раковине установлены 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 имеются имеются, включены соблюдается удовлетворительно используются имеется в соответствии с требованиями
Оборудование обеденного зала, использование покрытия, позволяющее производить обработку с использованием дезинфицирующих средств	соответствует требованиям обрабатываемся при помощи каждого прибора мыши
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	<i>имеются</i>
Соответствие температурного режима выдаваемой пищи	<i>суп - 75° Каша 140°</i>
Маркировка посуды и инвентаря	<i>имеются</i>
Состояние столовых приборов	<i>удовлетворительные</i>
Состояние посуды для приема пищи	<i>удовлетворительные</i>
Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды.	<i>соблюдается</i>
Документация: <i>шкотовский</i>	
- журнал здоровья (своевременность, полнота внесения информации)	<i>заполнены резервы</i>
- наличие сертификатов на продукты питания	<i>имеются</i>
- журнал бракеража	<i>имеется, заполнен</i>
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом	<i>имеются</i>
Соблюдение персоналом правил личной гигиены	<i>соблюдается</i>
Оценка массы приготовленных блюд	<i>котлета 8г (n 80) мадуши 100г (n 70)</i>
Оценка качества приготовленных блюд	<i>Рассольник "Ленинградский" вкусный, наваристый, в меру соленый. Творог из птицы и икра кабачковая изобилие, мало много, икра вкусная. Творог с курочкой картофель- ным тестом вкусное, начинка слезка</i>

Основные замечания и предложения комиссии по результатам проверки:

Председатель комиссии:
Зоркина П.А. _____ *Z*
Члены комиссии
Иванова Т.О. _____
Григорьева А.А. _____ *Гриб*
Гальцева О.Г. _____ *ГГ*
Ознакомлена _____ *В*

пересоленная.
Кисель и каша замечательно.