



Утверждаю
Директор гимназии
Уралова Ю.А.

Акт № 6 от 21.02.2023 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. Панфилова Л.Б. представитель родительской общественности (по заявлению)
4. Аникина Ю.А., представитель родительской общественности
5. Патракеева Ю.С., представитель родительской общественности (по заявлению)
6. Данилова В.Н., представитель родительской общественности (по заявлению)
7. 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) | <i>имеется туалетный столик, в раковине установлены сушилки для рук</i> |
| 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 | <i>1 раз в неделю</i> <i>имеется</i> <i>имеется, исправны</i> <i>соблюдается режим работы</i> <i>соблюдается</i> <i>соответствует требованиям</i> <i>используются</i> <i>имеется</i> <i>в соответствии с требованиями</i> |
| Оборудование обеденного зала, использование покрытия, позволяющее производить обработку с использованием дезинфицирующих средств | <i>соответствует требованиям, обработка проводится краем каждого крышка стола</i> |
| Регулярность проведения текущей дезинфекции | <i>проводится в соответствии с графиком</i> |
| Соблюдение температурного режима холодильников | <i>соблюдается</i> |
| Соблюдение температурного режима и влажности в складских помещениях | <i>соблюдается</i> |
| Соблюдение товарного соседства | <i>соблюдается</i> |
| Соблюдения принципов поточности | <i>соблюдается</i> |

