



Утверждаю
Директор гимназии
Уралова Ю.А.

Акт № 8 от 21.04.2023 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. Кузнецова Н.Г. представитель родительской общественности (по заявлению)
4. Боева Е.С., представитель родительской общественности (по заявлению)
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)	<i>соответствует требованиям, имеется туалет, в рабочем состоянии 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 имеется имеется, исправны используются удовлетворительный наличием туалетов в соответствии с требованиями</i>
Оборудование обеденного зала, использование покрытия, позволяющее производить обработку с использованием дезинфицирующих средств	<i>соответствует требованиям уборка проводится после каждого приема пищи.</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>
Обработка яиц проводится в соответствии с требованиями СанПиН	<i>проводится в соответствии с требованиями</i>

Контроль наличия суточных проб	имеется
Соответствие температурного режима выдаваемой пищи	от - 74° холодот 13°
Маркировка посуды и инвентаря	в соответствии с требованиями
Состояние столовых приборов	в соответствии с требованиями
Состояние посуды для приема пищи	в соответствии с требованиями
Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды.	в соответствии с требованиями
Документация: - гигиенический журнал (своевременность, полнота внесения информации) - наличие сертификатов на продукты питания - журнал бракеража	заполнен резервно имеется имеется, заполнен
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом	имеется
Соблюдение персоналом правил личной гигиены	соблюдается
Оценка массы приготовленных блюд	курица 40/50. сметана 155г (н 150)
Оценка качества приготовленных блюд	Температурной режим соблюдён, количество приготовленных блюд соответствует нормам.

Основные замечания и предложения комиссии по результатам проверки:

замечаний и предложений нет.

Председатель комиссии:

Зоркина П.А. _____

Члены комиссии

Гальцева О.Г. _____

Кузнецова Н.Г. _____

Боева Е.С. _____

Ознакомлена _____