

Акт № 6 от 16.02.2024 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-б 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. Цаплина Н.В., представитель родительской общественности
4. Устиненко Н.В., представитель родительской общественности
5. Киселёва Е.С., представитель родительской общественности, по заявлению
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)	<i>Гражданка личной гигиены соблюдается. Имеется мыльница, 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>Град в неделю имеется имеются, в исправном состоянии удовлетворительной выполняются уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении</i>
Оборудование обеденного зала, использование покрытия, позволяющее производить обработку с использованием дезинфицирующих средств	<i>оборудование обеденного зала соответствует требованиям Обработка столов проводится не менее 4 раз в день</i>
Регулярность проведения текущей дезинфекции	<i>проводится в соответствии с графиком</i>
Соблюдение температурного режима холодильников	<i>соблюдается, соответствует данным в журнале</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	да
Контроль наличия суточных проб	имеется
Соответствие температурного режима выдаваемой пищи	соответствует, при 40°
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 все документы занавешены
- наличие сертификатов на продукты питания	имеются
- журнал бракеража	имеется
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом	имеются
Соблюдение персоналом правил личной гигиены	соблюдается
Оценка массы приготовленных блюд	карбунга с овощами 10г пюре та куриное 30г
Оценка качества приготовленных блюд	Еда вкусная, порции в норме, выпечка мягкая, начинки достаточно. Третензией не мшею. Оценка: 5. В столовой чисто. Персонал вежливей.

Основные замечания и предложения комиссии по результатам проверки:

Столовая нуждается в замене окон

- Председатель комиссии:  
Зоркина П.А. \_\_\_\_\_  
Члены комиссии  
Галактионова О.В. \_\_\_\_\_  
Киселёва Е.С. \_\_\_\_\_  
Устиненко Н.В. \_\_\_\_\_  
Цаплина Н.В. \_\_\_\_\_  
Ознакомлена \_\_\_\_\_