



Утверждаю
 Директор гимназии
 Уралова Ю.А.

Акт № 9 от 15.05.2024 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. Тимофеева Л.А., представитель родительской общественности
4. Данилова В.Н., представитель родительской общественности
5. 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)	имеются сушилки для рук в рабочих помещениях, туалетное мыло
Санитарное состояние обеденного зала и кухонных помещений: - проведение генеральной уборки; - наличие санитайзера, мыла, гигиенических средств; - наличие и исправность рециркуляторов; - внешний вид сотрудников; - использование одноразовых перчаток; - хранение уборочного инвентаря	1 раз в неделю имеется имеется исправный увлажнительный пароувлажнитель в обеденном помещении
Оборудование обеденного зала, использование покрытия, позволяющее производить обработку с использованием дезинфицирующих средств	оборудование соответствует требованиям, обработка столов проводится после каждого приема пищи
Регулярность проведения текущей дезинфекции	проводится в соответствии с графиком
Соблюдение температурного режима холодильников	соблюдается, не регулируется вручную в ручном
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	да
Контроль наличия суточных проб	имеется

Соответствие температурного режима выдаваемой пищи	тюре 63° котлета 60°
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) - наличие сертификатов на продукты питания - журнал бракеража	имеется имеется, записки
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом	имеются
Соблюдение персоналом правил личной гигиены	соблюдается
Оценка массы приготовленных блюд	тюре - 15г котлета 90г
Оценка качества приготовленных блюд	Оценено качество не отлично, всё понравилось. Пицца горелая, сухая суп, котлета, картошка все вкусно етно, компот из смородины очень приятный не кислый и вонючка обалденная.

Основные замечания и предложения комиссии по результатам проверки:

Наряду с существенными дна рук и тд...
 ...неиспользование ...
 ...

Председатель комиссии:
 Зоркина П.А. _____

Члены комиссии
 Галактионова О.В. _____
 Тимофеева Л.А. _____
 Данилова В.Н. _____

Ознакомлена _____