



Утверждаю  
Директор гимназии  
Уралова Ю.А.

Акт № 1 от 22.09.2023 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-с 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. Данилова В.Н., представитель родительской общественности (по заявлению)
4. 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)	имеется мыло, в рабочем состоянии 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 имеется используют перчатки и маски удовлетворительно используются
Оборудование обеденного зала, использование покрытия, позволяющее производить обработку с использованием дезинфицирующих средств	осуществляется по требованию. обработка проводится после каждого приема пищи
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	имеется



Соответствие температурного режима выдаваемой пищи	соответствует, при 74°
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	<u>имеются все журналы, журналы</u>  имеются
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом	условия имеются
Соблюдение персоналом правил личной гигиены	соблюдается
Оценка массы приготовленных блюд	Запеканка - 145,5 (н 150) котлетца 110 (н 75) оладьи и пирог 75 и варени 128
Оценка качества приготовленных блюд	Борщу - горький вкусити в меру густой, Макароны с куриной котлеткой - котлетки очень вкусная, мягкая, нежная, сочная. Запеканка творожная - тает во рту, вкусно, нежно, кашевоноя 5+

Основные замечания и предложения комиссии по результатам проверки:

---



---



---

Председатель комиссии:

Зоркина П.А. 

Члены комиссии

Галактионова О.В. 

Данилова В.Н. 

Ознакомлена 