

Акт № 4 от 20.12.2024 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 № от 02.09.2024г. 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. Устиненко Н.М., представитель родительской общественности
4. Голубцова О.В., представитель родительской общественности

была проведена проверка выполнения требований Роспотребнадзора, СанПиН и условий, созданных для организации питания обучающихся МАОУ гимназии №26 (на базе МАОУ СОШ №36).

В ходе проверки было установлено следующее.

Объект контроля	Результаты контроля
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	Имеются условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены. В наличии мыло, сушилки для рук. Перед входом в столовую имеются раковины в количестве 9 штук.
Санитарное состояние обеденного зала	Удовлетворительное Обеденный зал оборудован столами и стульями в достаточном количестве для питания обучающихся и соблюдения норм социальной дистанции. Столы и стулья имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Санитарно-гигиеническая уборка столов проводится кухонными работниками после каждого приёма пищи. Влажная санитарно- гигиеническая уборка помещения проводится после каждого приёма пищи.
Состояние оборудования на пищеблоке	Удовлетворительное Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, соответствуют требованиям СанПин. Технологическое оборудование, установленное в цехах пищеблока, находится в исправном состоянии. Холодильное оборудование исправно. Наличие в помещениях для приготовления пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности отсутствуют.
Посуда и столовый инвентарь	Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций, сколов и трещин. Столовый инвентарь промаркирован.
Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды	Соблюдается
Наличие документации	Циклическое меню подписано директором и поставщиком питания ИП Шнурко Н.А. Меню на информационном стенде на 18.11-22.11.2024г подписано директором и зав производством. Журнал бракеража готовой продукции в наличии, ведётся в системе. Журнал температурного режима холодильных установок в наличии, ведётся регулярно. Журнал учета сырой продукции в наличии, ведётся регулярно.



	Гигиенический журнал в наличии, ведётся регулярно. Журнал дезинфекции в наличии, ведётся регулярно. Журнал учета работы рециркулятора в наличии, ведётся регулярно. Технологические карты для приготовления блюд в наличии. Сертификатов на продукты питания имеются.
Хранение продуктов	Товарное соседство продуктов соблюдается
Соблюдение принципа поточности	Соблюдается
Ассортимент предлагаемых блюд	Ассортимент блюд разнообразен, полностью соответствует меню на обеспечение комплексным питанием обучающихся отдельных категорий
Качество приготовления блюд	Проведена органолептическая оценка готовых блюд для обучающихся 1 смены: плов, овощи свежие (помидор), чай Качества готовых блюд полностью соответствует установленным требованиям технологии приготовления: по виду, цвету, запаху, вкусовым характеристикам.
Соблюдения температурного режима готовых блюд (градусы)	Температура готовых блюд оптимальна для употребления обучающимися.
Оценка массы приготовленных блюд	Плов – 250г Чай- 200мл
Контроль наличия суточных проб	Имеется

Основные замечания и предложения комиссии по результатам проверки:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

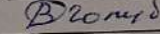
\_\_\_\_\_

Председатель комиссии:

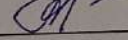
Зоркина П.А. 

Члены комиссии

Устиненко Н.М. \_\_\_\_\_

Голубцова О.В. 

С актом ознакомлен:

Зав. производством 

20.12.2024

Дата