



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 29 г.Томска
ул. Новосибирская, д.39, Томск, 634049, тел./ факс директор (382 2) 67 86 91; заместители (382 2) 67 54 80;
e-mail: gym29@education70.ru

УТВЕРЖДЕНО
на заседании общественной комиссии по
контролю за организацией и качеством
питания обучающихся гимназии
Председатель Чайовская Е.В.
«18» марта 2025 г.
г. Томск

АКТ № 7
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МАОУ гимназии № 29 г. Томска
от «18» марта 2025 года

Цель проверки: выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиН и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2024 – 2025 учебном году в МАОУ гимназии № 29 г. Томска.

Мы, нижеподписавшиеся члены общественной комиссии в составе:

1. Чайовская Е.В., председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся гимназии.
 2. Верховланцева В.В., представитель родительской общественности.
 3. Климчук О.В., заместитель директора по УВР, представитель администрации гимназии.
 4. Лобанова Н.В., заместитель директора по ВР, ответственная за организацию питания в гимназии, представитель педагогического коллектива гимназии.
 5. Ермолович В.В., ученица 10Б класса, представитель ученического коллектива
- составили настоящий акт о том, что 18 марта 2025 года с 14-10 ч. до 16-00 ч. членами общественной комиссии была осуществлена проверка качества организации питания обучающихся начальной школы (2а, 2б, 2в, 2г, 3а, 3б, 3в, 3г, 3д классы), основной школы (6а, 6б, 6в, 6г, 7а, 7б, 7д) в МАОУ гимназии № 29 г. Томска в соответствии с графиком питания обучающихся на 2024 – 2025 учебный год, утвержденном приказом директора от 28.08.2024 г. №320.

В ходе проверки качества организации питания обучающихся выявлено следующее:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Состояния системы горячего и холодного водоснабжения.	Системы горячего и холодного водоснабжения работают исправно, течей на пищеблоке нет.
2.	Состояние системы электроснабжения.	Система электроснабжения находится в удовлетворительном состоянии, работает исправно.
3.	Посуда и столовый инвентарь.	Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций, сколов и трещин. Столовые приборы (ложки, вилки) без деформаций, из нержавеющей стали.
4.	Состояние мебели зала столовой.	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.
5.	Состояние оборудования на пищеблоке.	Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, соответствуют требованиям СанПиН. Технологическое оборудование, установленное в цехах пищеблока, находится в исправном состоянии. Холодильное оборудование исправно.
6.	Санитарное состояние производственных помещений столовой.	Удовлетворительное. Наличие в помещениях для приготовления пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности отсутствуют.
7.	Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала. Санитарно – гигиеническая	Удовлетворительное. Санитарно – гигиеническая уборка столов производилась кухонными работниками за 20 минут до приема пищи

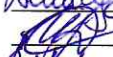
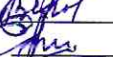
	уборка.	учениками гимназии. Влажная санитарно – гигиеническая уборка помещения проводилась в 14.10, 15.10. Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности отсутствуют.
8.	Комплектование кадрами.	Штат работников столовой укомплектован полностью – 8 человек. Из них 1 – зав. производством, 4 повара, 3 кухонных работника.
9.	Наличие документации.	Циклическое меню на период с 09 января 2025 г. до 31.12.2025 г., подписано директором гимназии и поставщиком питания ИП Ляпко И.Г., хранится в папке у зав. производством. Меню на 18.03.2025 г. представлено на информационном стенде, подписано директором и зав. производством. Журнал бракеража готовой продукции в наличии, ведется в системе. Журнал термометрии в наличии, ведется. Журнал учета дезинсекции ведется (осмотр помещений – 2 раза в неделю). «Гибкий» график посещения столовой организованными группами обучающихся гимназии в сопровождении учителя (классного руководителя) утвержден приказом №320 от 28.08.2024 г., в наличии, представлен на информационном стенде. Инструкции для работников пищеблока - в наличии. Журнал температурного режима холодильных установок – в наличии, ведется. Журнал учёта работы рециркуляторов — в наличии, ведётся. Табель учета питания обучающихся гимназии – в наличии, ведется. Технологические карты для приготовления блюд – в наличии.
10.	Дежурство по столовой.	Дежурство в столовой осуществляет дежурный администратор Казакова К.В., которая следила за гигиенической обработкой рук входящих в зал столовой учеников и сотрудников гимназии. График дежурства вывешен на информационном стенде.
11.	Условия для обработки рук.	Перед входом в столовую находятся раковины (7 шт.) в исправном состоянии. Для мытья рук перед каждой раковиной – емкости для жидкого мыла (7 шт.), электросушилки для рук (7 шт.) в исправном состоянии.
12.	Организация расчета в столовой.	Безналичный расчет через систему «ИнфоШкола».
13.	Дополнительные меры в условиях сохранения опасности распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).	1. Проводится регулярное обеззараживание воздуха в помещениях столовой с использованием УФ передвижных и стационарных рециркуляторов-облучателей воздуха. 2. Осуществляется контроль за обработкой рук с мылом обучающимися и сотрудниками гимназии, посещающими столовую. 3. Работниками столовой соблюдается масочный режим (используются средства индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовые маски при подготовке блюд к раздаче), используются защитные перчатки для рук. 4. Проводится проветривание помещений столовой после каждого приема пищи учениками. 5. Мытье посуды и столовых приборов осуществляется с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями для эпидсезона.
14.	Хранение продуктов.	Товарное соседство продуктов соблюдается.
15.	Ассортимент предлагаемых блюд в меню.	Ассортимент блюд разнообразен, полностью соответствует меню на обеспечение комплексным питанием обучающихся отдельных категорий.
16.	Качество приготовления блюд:	Проведена органолептическая оценка готовых блюд: гарниров

	комплексного завтрака, гарниров, мясных и рыбных блюд и др.	(каша молочная пшеничная, картофель отварной с маслом сливочным, капуста цветная), мясных и рыбных блюд (оладушки из печени с овощами под сыром, котлета рубленая мясная «Особая», куриная грудка, запеченная с помидорами со сметаной), комплексного обеда (рассольник «Ленинградский» с перловой крупой со сметаной, плов из птицы, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный), салатов (салат «Степной», салат «Изобилие», винегрет овощной), выпечки (пирог с мясом и рисом, пирог с курочкой и картофелем, угольник с вишней, рулет с маком глазированный, калач «Сметанный», булочка с брусникой), желе молочно-клубничное, тыква запечённая с медом и брусникой, чай с сахаром. Качество готовых блюд полностью соответствует установленным требованиям технологии приготовления: по виду, цвету, запаху, вкусовым характеристикам.
17.	Соблюдение температурного режима блюд.	Чтобы поддерживать температуру блюд после приготовления, не подвергая их перегреву, на раздаче в гимназии используются мармиты. Поэтому температура готовых блюд оптимальна для употребления учениками гимназии: все блюда подаются для группового питания ученикам начальной и основной школы на стол тёплыми. Температура готовых блюд измерялась кулинарным электронным термометром. Гарниры (каша молочная пшеничная, картофель отварной с маслом сливочным, капуста цветная) при раздаче имели температуру 65°C, горячие мясные и рыбные блюда (оладушки из печени с овощами под сыром, котлета рубленая мясная «Особая», куриная грудка, запеченная с помидорами со сметаной) - 72°C, чай с сахаром, компот из сухофруктов - 14°C.
18.	Подача готовых блюд на стол.	Блюда подавались на столы работниками столовой за 10 минут до начала питания учеников начальной школы. Работники столовой на процесс накрывания потратили 9 минут. За 2 минуты до прихода детей столы были накрыты. За 7 минут до начала организованного питания учеников 6-х и 7-х классов дежурные начали накрывать на столы.

1. Предложения администрации МАОУ гимназии № 29 г. Томска:

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные	Отметка о выполнении, подпись
1.	Нет			

Члены комиссии:

 Е.В. Чаповская
 О.В. Климчук
 Н.В. Лобанова
 В.В. Верхованцева
 В.В. Ермолович
 «18» марта 2025 г.

С актом ознакомлен:

Заведующая производством:  Шевченко И.С.
 «18» марта 2025 г.