



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

УТВЕРЖДЕН
на заседании общественной комиссии по
контролю за организацией и качеством
питания обучающихся гимназии
Председатель Чаповская Е.В.
«03» июня 2025 г.
г. Томск

АКТ № 10
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МАОУ гимназии № 29 г. Томска
от «03» июня 2025 года

Цель проверки: выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиН и условий, созданных для организации питания детей, находящихся в оздоровительном лагере дневного пребывания в 2025 году в МАОУ гимназии № 29 г. Томска.

Мы, нижеподписавшиеся члены общественной комиссии в составе:

1. Чаповская 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

составили настоящий акт о том, что 03 июня 2025 года с 12-20 ч. до 13-30 ч. членами общественной комиссии была осуществлена проверка качества организации питания детей, находящихся в оздоровительном лагере дневного пребывания в 2025 году в МАОУ гимназии № 29 г. Томска, в соответствии с графиком питания детей, утвержденном приказом директора от 11.05.2025 г. №207.

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, хорошо промыты, хранятся надлежащим образом до накрытия столов.
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.	Удовлетворительное. Санитарно – гигиеническая уборка столов производилась

	Санитарно – гигиеническая уборка.	кухонными работниками за 20-30 минут до приема пищи детьми, находящимися в оздоровительном лагере дневного пребывания гимназии. Влажная санитарно – гигиеническая уборка помещения проводилась в 12.30.
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 для организации питания детей, находящихся в оздоровительном лагере дневного пребывания, на период с 26 мая 2025 г. до 15 июня 2025 г., согласовано директором МАОУ гимназии №29 г. Томска директором гимназии и поставщиком питания ИП Ляпко И.Г. 11.05.2025 г., подписано директором гимназии и поставщиком питания, хранится в папке у зав. производством. Меню на 03.06.2025 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). График посещения столовой организованными группами детей, находящихся в оздоровительном лагере дневного пребывания, в сопровождении педагогических работников утвержден приказом от 11.05.2025 г. №207, 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 Шепелева А.В., которая следила за гигиенической обработкой рук входящих в зал столовой детей. 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» осуществляли работники гимназии.
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. Дежурными вожатыми отрядов соблюдается масочный режим, на столы накрывают в одноразовых перчатках. 5. Проводится проветривание помещений столовой до и после приема пищи детьми. 6. Мытье посуды и столовых приборов осуществляется с

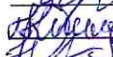
		обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями.
14.	Хранение продуктов.	Товарное соседство продуктов соблюдается.
15.	Ассортимент предлагаемых блюд в меню.	Ассортимент блюд разнообразен, полностью соответствует утверждённому цикличному меню.
16.	Качество приготовления блюд: комплексного завтрака, гарниров, мясных и рыбных блюд и др.	Проведена органолептическая оценка готовых блюд: мясных блюд (биточки из мяса птицы, отбивная из куриного филе), комплексного обеда (щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, сосиски отварные, каша рассыпчатая гречневая, компот «Ассорти» с вишней и яблоком, хлеб пшеничный), Качество готовых блюд полностью соответствует установленным требованиям технологии приготовления: по виду, цвету, запаху, вкусовым характеристикам.
17.	Соблюдение температурного режима блюд.	Температура готовых блюд оптимальна для употребления детьми: все блюда подаются для группового питания на стол тёплыми. Температура готовых блюд измерялась кулинарным электронным термометром. Гарниры (каша рассыпчатая гречневая) при раздаче имели температуру 65°C, горячие мясные блюда (биточки из мяса птицы, отбивная из куриного филе, сосиски отварные) при раздаче имели температуру 72°C, компот «Ассорти» с вишней и яблоком - 14°C.
18.	Подача готовых блюд на стол.	За 10 минут до начала организованного питания детей дежурные вожатые начали накрывать на столы под руководством работников столовой.

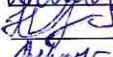
1. Предложения администрации МАОУ гимназии № 29 г. Томска:

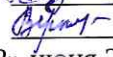
№	Мероприятия	Сроки	Ответственные	Отметка о выполнении, подпись
1.	Нет			

Члены комиссии:

 Е.В. Чаповская

 О.В. Климчук

 Н.В. Лобанова

 В.В. Верховланцева

«03» июня 2025 г.

С актом ознакомлен:

Заведующая производством:  Шевченко И.С.

«03» июня 2025 г.