

Акт проверки работы столовой комиссией
по организации питания учащихся МБОУ - Гимназии № 5
№ 2 от 01.10.2021 г.

Комиссия в составе:

Председателя – директора МБОУ – Гимназии № 5 Лойко Е.С. и членов комиссии:

- заместитель директора по ВР Мирошниченко К.М.,
 - заместитель директора по УВР Рыженко Е.Н.,
 - медицинская сестра Левонюк Г.Л.,
 - представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии: Черепаша Т.В., Нечипоренко В.В., Пивень С.В.,
 - депутата Феодосийского городского совета Геращенко С.Е..
- провела проверку условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

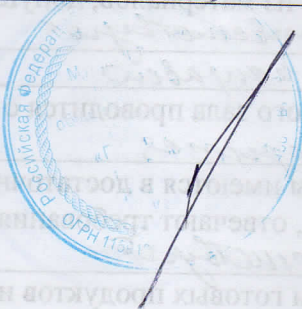
В ходе проверки установлено:

1. Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними имеется, соответствует, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - хорошо
2. Оборудование изготовлено из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами соответствует
3. Оборудование исправно хорошо
4. Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфекционных средств процессором
5. Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве имеется, отвечают требованиям безопасности, не имеют повреждений соответствует
6. Оборудование для сырых и готовых продуктов имеет маркировку маркирован
7. Для порционирования блюд применяется инвентарь с мерной меткой применяется
8. Холодильники оснащены термометрами имеется, складские помещения оснащены приборами для измерения влажности и температуры воздуха оснащены
9. Уборка зала производится после каждого приема пищи соответствует, обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары и чистой ветоши соответствует
10. Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве специальных местах хорошо, применяют в соответствии с инструкцией соответствует
11. Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического режима соблюдается
12. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат соответствует
13. Генеральная уборка проведена проверен (дата, ежемесячно)
14. Хлебные шкафы промыты еженедельно с уксусом хорошо
15. Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится отдельно, маркирован красным выделен
16. Утвержденное примерное двухнедельное меню имеется имеется
17. Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется имеется
18. Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам соответствует
19. В обеденном зале вывешено утвержденное меню с указанием названия блюд и их объема имеется

20. На пищевые продукты и сырье имеются соответствующие документы («Меркурий» сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветсанэкспертиза, маркировка) имеется
21. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику имеется
22. Имеется кальцинированная сода и хлорамин для обработки яиц имеется
23. Ведется контроль температурного режима быстрозамороженных блюд (полуфабрикатов) имеется
24. Блюда имеют маркировку с указанием времени их готовности имеется
25. Питьевой режим организован +
26. Персонал имеет спецодежду – халат или куртка с брюками, головной убор, нескользящая обувь, медицинские маски, перчатки имеется
27. Волосы персонала убраны да
28. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, руководитель – ежегодно), допуск врача имеется имеется
29. Аптечка имеется имеется
30. Журнал медицинского осмотра персонала имеется имеется
31. Журнал бракеража готовой продукции имеется имеется
32. Журнал учета температурного режима имеется имеется
33. Суточные пробы отбираются в соответствии с нормами имеется
34. Продуктов, предусмотренных перечнем (приложение 7, 9 СанПиН) не имеется не имеется

Председатель комиссии

Членов комиссии:



Е.С. Лойко

К.М. Мирошниченко

Е.Н. Рыженко

Г.Л. Левонюк

С.В. Пивень

Т.В. Черепиха

В.В. Нечипоренко

С.Е. Геращенко

Ком
Пре
- зам
- зам
- ме
- пре
Чере
- деп
пров

В хо

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19