

Комиссия в составе: Заместитель - директора МБОУ - гимназии № 5 Лойко Е.С. и членов комиссии:

Меститель директора Остапова А.А., Меститель директора по УВР Рыженко Е.Н.,

Заместитель директора Леонович Г.Л.,

Заместитель школы родительского комитета, представители Совета Гимназии: Гина А.В., Нечипоренко В.В., Ливень С.В.,

Инициатор Феофановского городского совета Герашенко С.Е.,

Инициатор проверки условий работы столовой МБОУ - гимназии № 5.

Проверка установлена:

1. Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды и инвентаря, хранение посуды на полках и стеллажах - ними *инвентарь, посуда, хранение*, хранение посуды на полках и стеллажах -

Обработка изотермическими материалами, допустимых для контакта с пищевыми продуктами *инвентарь, посуда, хранение*

Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфицирующих средств *инвентарь, посуда, хранение*

Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве *инвентарь, посуда, хранение*

Отвечают требованиям безопасности, не имеют повреждений *инвентарь, посуда, хранение*

Оборудование для сырых и готовых продуктов имеет маркировку *маркировка*

Для порционирования блюд применяется инвентарь с мерной меткой *инвентарь, посуда, хранение*

Холодильники оснащены термометрами *инвентарь, посуда, хранение*

Оснащены приборами для измерения влажности и температуры воздуха *инвентарь, посуда, хранение*

Уборка зала производится после каждого приема пищи *инвентарь, посуда, хранение*

Обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары *инвентарь, посуда, хранение*

и чистой ветоши *инвентарь, посуда, хранение*

1. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в должном количестве в специальных местах *инвентарь, посуда, хранение*

2. Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического *инвентарь, посуда, хранение*

режима *инвентарь, посуда, хранение*

3. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат *инвентарь, посуда, хранение*

4. Генеральная уборка проводится *инвентарь, посуда, хранение*

5. Хлебные шкафы промоются ежедневно с уксусом *инвентарь, посуда, хранение*

6. Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета - хранится *инвентарь, посуда, хранение*

7. Утвержденное примерное двухнедельное меню *инвентарь, посуда, хранение*

8. Ответствие реализованных блюд утверждено меню *инвентарь, посуда, хранение*

9. Размещение двухнедельного меню на сайте школы для ознакомления родителей и *инвентарь, посуда, хранение*

10. График приема пищи учащимися *инвентарь, посуда, хранение*

В меню отступают повторные блюда в смежные дни *инвентарь, посуда, хранение*

Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется *инвентарь, посуда, хранение*

Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам *инвентарь, посуда, хранение*

Снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция) *инвентарь, посуда, хранение*

Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии *инвентарь, посуда, хранение*

Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале) *инвентарь, посуда, хранение*

Выявляются ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц *инвентарь, посуда, хранение*

28. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? *не предусмотрено*

29. В обеденном зале вывешено утвержденное меню с указанием названий блюд и их объема *вывешено*

30. На пищевые продукты и сырье имеются соответствующие документы («Меркурий» сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные сертификаты, маркировка) *имеются*

31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику *используется график*

32. Имеется кальцинированная сода и хлорамин для обработки яиц *имеются*

33. Ведется контроль температурного режима быстроезамороженных блюд (полуфабрикатов) *ведется*

34. Блюда имеют маркировку с указанием времени их готовности *имеются*

35. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи *собираются*

36. Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? *нет*

37. Литровой режим организован *организован*

38. Персонал имеет спецодежду – халат или куртка с брюками, головной убор, нескользящая обувь *имеются, соблюдается*

39. Волосы персонала убраны *убраны*

40. Имеются медицинские персонал, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, руково- *имеются*

41. Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступа- *в наличии*

42. Наличие стендов по вопросам здоровья питания школьников? *имеются*

43. Аптечка имеется *имеется*

44. Журнал медицинского осмотра персонала имеется *имеется*

45. Журнал бракеража готовой продукции имеется *имеется*

46. Журнал учета температурного режима имеется *имеется*

47. Суточные пробы отбираются в соответствии с нормами *имеются*

48. Подушков, предусмотренных перечнем (приложение 7, 9 СанПиН) не имеется *нет*

49. Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены (доступ к раковинам, мы- *созданы*

50. Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? *нет*

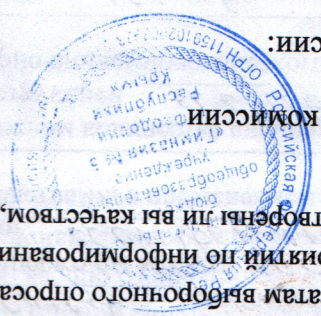
51. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность асортиментом и качеством блюд (по *удовлетворены*

результатам выборочного опроса (анкетированная) детей с согласия родителей) *да*

52. Мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании *проводятся*

53. Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд? *удовлетворены*

Членов комиссии:



Е.С. Лойко

А.А. Остапова

Е.Н. Рыженко

Г.Л. Левонюк

С.В. Пивень

А.В. Хотина

В.В. Нечипоренко

Е.Е. Герашенко

28. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? предусмотрена
29. В обеденном зале вывешено утвержденное меню с указанием названия блюд и их объема вывешено
30. На пищевые продукты и сырье имеются соответствующие документы («Меркурий» сертификаты, удостоверения качества, ветсанэкспертиза, маркировка) имеются
31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику используются
32. Имеется кальцинированная сода и хлорамин для обработки яиц используются
33. Ведется контроль температурного режима быстрозамороженных блюд (полуфабрикатов) ведется
34. Блюда имеют маркировку с указанием времени их готовности имеют
35. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи собираются
36. Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? нет
37. Питьевой режим организован организован
38. Персонал имеет спецодежду – халат или куртка с брюками, головной убор, несכולязывающая обмедицинские маски, перчатки имеет, составлено
39. Волосы персонала убраны убраны
40. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, руково – ежегодно), допуск врача имеется имеется
41. Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд в наличии
42. Наличие стелдов по вопросам здорового питания школьников? имеется
43. Аптечка имеется имеется
44. Журнал медицинского осмотра персонала имеется имеется
45. Журнал брака готовой продукции имеется имеется
46. Журнал учета температурного режима имеется имеется
47. Суточные пробы отбираются в соответствии с нормами анализируются
48. Продуктов, предусмотренных перечнем (приложение 7, 9 СанПиН) не имеется есть
49. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мь средствам для сушки рук)? созданы
50. Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? не выявлены
51. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей) да
52. Мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании информация
53. Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд? удовлетворены

Председатель комиссии

Членов комиссии:

Е.С. Лойко

А.А. Остапова

Е.Н. Рыженко

Г.Л. Леононок

С.В. Пивень

А.В. Хотина

В.В. Нечипоренко

С.Е. Геращенко