

Акт проверки работы столовой комиссией
по организации питания учащихся МБОУ - Гимназии № 5
№ 3 от 17.11.2022 г.

Комиссия в составе:

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

- заместитель директора Остапова А.А.,

- заместитель директора по УВР Рыженко Е.Н.,

- медицинская сестра Левонюк Г.Л.,

- представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:

Хотина А.В., Нечипоренко В.В., Пивень С.В.,

- депутата Феодосийского городского совета Геращенко С.Е..

провела проверку условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

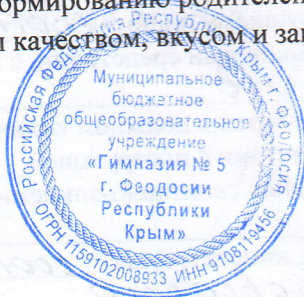
В ходе проверки установлено:

1. Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды имеются
2. Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними имеются, соответствует, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - хранится
3. Оборудование изготовлено из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами исправно, соответствует
4. Оборудование исправно исправно
5. Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфекционных средств проводится
6. Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве имеются, отвечают требованиям безопасности, не имеют повреждений соответствуют
7. Оборудование для сырых и готовых продуктов имеет маркировку маркировано
8. Для порционирования блюд применяется инвентарь с мерной меткой применяется
9. Холодильники оснащены термометрами имеются, складские помещения оснащены приборами для измерения влажности и температуры воздуха соотв, провод-ся
10. Уборка зала производится после каждого приема пищи соответств., обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары и чистой ветоши соответств.
11. Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве специальных местах соответств., применяют в соответствии с инструкцией соответств.
12. Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического режима соблюдается
13. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат соответств.
14. Генеральная уборка проведена проведена (дата, ежемесячно)
15. Хлебные шкафы промыты еженедельно с уксусом промыты
16. Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится отдельно, маркирован красным соответств, маркировано
17. Утвержденное примерное двухнедельное меню утверждено
18. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню соответств.
19. Размещение двухнедельного меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей размещено
20. График приема пищи учащимися имеется, соответствует
21. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни отсутств.
22. Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется имеется
23. Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам соответств.
24. Снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция) проводится
25. Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии имеется
26. Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале) осуществляется
27. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц не выявлено

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 соответствия, удостоверения качества, ветсанэкспертиза, маркировка) имеются
31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику производства
32. Имеется кальцинированная сода и хлорамин для обработки яиц имеются
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 соответств
36. Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
37. Питьевой режим организован организован
38. Персонал имеет спецодежду – халат или куртка с брюками, головной убор, нескользящая обувь, медицинские маски, перчатки имеют, соответств.
39. Волосы персонала убраны убраны
40. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, руководители – ежегодно), допуск врача имеется имеется
41. Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд в наличии
42. Наличие стендов по вопросам здорового 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 отбираются соотв.
48. Продуктов, предусмотренных перечнем (приложение 7, 9 СанПиН) не имеется да
49. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? созданы
50. Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
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 проводятся
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. Левонюк

С.В. Пивень

А.В. Хотина

В.В. Нечипоренко

С.Е. Геращенко