

Комиссия в составе: Председатели – директор МБОУ – Гимназии № 5 Лойко Е.С. и членов комиссии:

заместитель директора МБОУ А.А.,  
заместитель директора по УВР Рыженко Е.Н.,  
методическая сестра Левонюк Л.Л.,  
представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:

Котина А.В., Нечипоренко В.В., Ливень С.В.,  
депутата Феодосийского городского совета Герашенко С.Е.,  
провела проверку условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

По результатам проверки установлено:

1. Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды *норматив*
2. Наличие в холодильнике подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки по ним *норматив, соблюдение, хранение* продуктов на подтоварниках и столешках - *норматив*
3. Оборудование изготовлено из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами *норматив, соблюдение*
4. Оборудование исправно *норматив*
5. Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфекционных средств *соблюдение*
6. Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве *норматив*
7. Ответов требований безопасности, не имеют повреждений
8. Для опционального блюда применяется инвентарь с мерной меткой *норматив*
9. Холодильники оснащены термометрами *норматив*, складские помещения *норматив, соблюдение*
10. Оснащены приборами для измерения влажности и температуры воздуха *норматив, соблюдение*
11. Уборка зала производится после каждого приема пищи *соблюдение*
12. Обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары и чистой ветоши *соблюдение*
13. Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве специальных местах *соблюдение*, применяются в соответствии с инструкцией *соблюдение*
14. Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического режима *соблюдение*
15. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат *соблюдение*, (дата, ежемесячно)
16. Генеральная уборка проводится *норматив*
17. Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится отдельно, маркирован красным *норматив, соблюдение*
18. Утвержденное примерное двухдневное меню *норматив*
19. Соответствие реализованных блюда утвержденному меню *соблюдение*
20. Размещение двухдневного меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей *норматив*
21. Рафик приема пищи учащимися *норматив, соблюдение*
22. В меню отсутствуют повторы блюда в смежные дни *норматив*
23. Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется *норматив*
24. Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам *соблюдение*
25. Чтение пробы готовых блюда (внешний вид, вкус, запах, консистенция) *норматив, соблюдение*
26. Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии *норматив*
27. Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюда (с записью в соответствующем журнале) *норматив*
28. Выявлены ли факты недопуска к реализации блюда 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 производятся
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? нет
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? имеется
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
48. Продуктов, предусмотренных перечнем (приложение 7, 9 СанПиН) не имеется да
49. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мыльницам, средствам для сушки рук)? созданы
50. Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? нет
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

*Ост* - А.А. Остапова

*Рыж* - Е.Н. Рыженко

*Лев* - Г.Л. Левонюк

*Пив* - С.В. Пивень

*Хот* - А.В. Хотина

*В.В.* - В.В. Нечипоренко

*Г.Е.* - С.Е. Геращенко