

Комиссия в составе:  
Председателя – директора МБОУ – гимназии № 5 Лойко Е.С. и членов комиссии:  
- заместитель директора по ВР Рыженко Е.Н.,  
- медицинская сестра Лёвонюк Г.Л.,  
- представители школьного родительского комитета, представители Совета Гимназии:  
Котина А.В., Нечипоренко В.В., Ливень С.В.,  
депутата Феодосийского городского совета Герашенко С.Е.,  
повела проверку условий работы столовой МБОУ – гимназии № 5.

В ходе проверки установлено:

1. Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды *нормально*
2. Наличие в холодильнике подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними *нормально, соблюдено, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - нормально*
3. Оборудование изготовлено из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами *нормально, соблюдено*
4. Оборудование исправно *нормально, исправно*
5. Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфекционных средств *нормально*
6. Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве *нормально*
7. Ответают требованиям безопасности, не имеют повреждений *нормально*
8. Для опционарования блуд применяется инвентарь с мерной меткой *нормально*
9. Холодильники оснащены термометрами *нормально*, складские помещения *нормально*
10. Оборудование для измерения влажности и температуры воздуха *нормально*
11. Уборка зала производится после каждого приема пищи *нормально*
12. Обеденные столы горючей после каждой уборки с моющими средствами, с применением маркированной тары *нормально*
13. И чистой ветоши *нормально*
14. Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве специальных местах *нормально*, применяются с инвентарем *нормально*
15. Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического режима *нормально*
16. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат *нормально*
17. Генеральная уборка проводится *нормально* (дата, ежемесячно)
18. Хлебные шкафы промываются ежедневно *нормально*
19. Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится отдельно, маркирован красным *нормально*
20. Утвержденное примерное двухдневное меню *нормально*
21. Соответствие реализованных блуд утверждённому меню *нормально*
22. Размещение двухдневного меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей *нормально*
23. Рафик приема пищи учащимися *нормально*
24. В меню отступают повторы блуд в смежные дни *нормально*
25. Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется *нормально*
26. Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам *нормально*
27. Снятие пробы готовых блуд (внешний вид, вкус, запах, консистенция) *нормально*
28. Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии *нормально*
29. Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блуд (с записью в соответствующем журнале) *нормально*
30. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блуд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц *нормально*

28. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? предусмотрено
29. В обеденном зале вывешено утвержденное меню с указанием названия блюд и их об вывешано
30. На пищевые продукты и сырье имеются соответствующие документы («Меркурий» соответствия, удостоверения качества, ветсанэкспертиза, маркировка) имеется
31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику процедура
32. Имеется кальцинированная сода и хлорамин для обработки яиц имеется
33. Ведется контроль температурного режима быстрозамороженных блюд (полуфабрика 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, несколько медицинских маски, перчатки имеют, соответств.
39. Волосы персонала убраны убраны
40. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года – ежегодно), допуск врача имеется имеется
41. Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности 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, средствам для сушки рук)? создано
50. Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? нет
51. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд 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? удовлетв.

Председатель комиссии

Членов комиссии:



Е.С. Лойко

*[Signature]* А.А. Остапов

*[Signature]* Е.Н. Рыженко

*[Signature]* Г.Л. Левонюк

*[Signature]* С.В. Пивень

*[Signature]* А.В. Хотина

*[Signature]* В.В. Нечипор

*[Signature]* С.Е. Герашен