

Комиссия в составе:

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

Заместитель директора Остапова А.А.,

Заместитель директора по УВР Рыжов Е.Н.,

Медицинская сестра Левоник Т.Л.,

Представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:

Лотина А.В., Нечипоренко В.В., Пивен С.В.,

Депутата Феодосийского городского совета Герашенко С.Е.,

Ровела проверку условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

ходе проверки установлено:

1. Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной

мебели, столовой посуды *нормально*

2. Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними *нормально, соответствует*, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - *нормально*

3. Обработка изотопленными материалами, допущенными для контакта с пищевыми продуктами *нормально, соответствует*

4. Обработка мебели исправно *нормально, соответствует*

5. Обработка мебели обеденного зала производится с применением дезинфекционных средств *нормально*

6. Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве *нормально*

отвечают требованиям безопасности, не имеют повреждений *нормально*

7. Обработка для сырых и готовых продуктов имеет маркировку *нормально*

8. Для опционального бланка применяется инвентарь с мерной меткой *нормально*

9. Холодильники оснащены термометрами *нормально*, складские помещения *нормально*

10. Уборка зала производится после каждого приема пищи *нормально*

11. Обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары *нормально*

12. Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве в специальных местах *нормально*, применяют в соответствии с инструкцией *нормально*

13. Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического *нормально*

14. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат *нормально*

15. Генеральная уборка проводится *нормально* (дата, ежемесячно)

16. Хлебные шкафы промыты еженедельно с уксусом *нормально*

17. Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится *нормально*

18. Утвержденное примерное двухнедельное меню *нормально*

19. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню *нормально*

20. Размещение двухнедельного меню на сайте школы для ознакомления родителей и *нормально*

21. График приема пищи учащимися *нормально*

22. В меню отсутствуют повторные блюда в смежные дни *нормально*

23. Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется *нормально*

24. Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам *нормально*

25. Снятие проб готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция) *нормально*

26. Ежедневно ли осуществляется обработка готовых блюд (с записью в соответствующем *нормально*

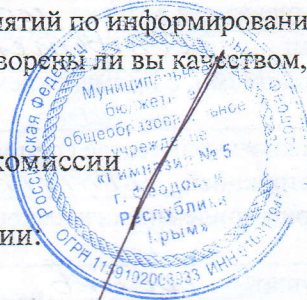
27. Выявлены ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы *нормально*

Обработка комиссии за последний месяц *нормально*

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) имеется
31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику производится
32. Имеется кальцинированная сода и хлорамин для обработки яиц имеется
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, руководящие – 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, 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 провод
53. Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд? удовлетворены

Председатель комиссии

Членов комиссии:



Е.С. Лойко

*Ант* А.А. Остапова

*Е.Н.* Е.Н. Рыженко

*Г.Л.* Г.Л. Левонюк

*С.В.* С.В. Пивень

*Хотина* А.Е. Хотина

*В.В.* В.В. Нечипоренко

*С.Е.* С.Е. Геращенко