

комиссия в составе:

председателя - директора МБОУ - гимназии № 5 Лойко Е.С. и членов комиссии:

заместитель директора по УВР Рыженко Е.Н.,

заместитель директора по УВР Левонюк Г.Л.,

представителей школьного родительского комитета, представители Совета Гимназии:

Левонюк В.В., Нечипоренко В.В., Ливень С.В.,

Феодосийского городского совета Герашенко С.Е.,

провести проверку условий работы столовой МБОУ - Гимназии № 5.

дата проверки установлена:

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

медели, столовой посуды

2 Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под

3 Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфекционных средств

4 Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфекционных средств

5 Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве

6 Для понижения влажности воздуха применяется инвентарь с мерной меткой

7 Оборудование для сырых и готовых продуктов имеет маркировку

8 Холодильники оснащены термометрами

9 Уборка зала производится после каждого приема пищи

10 Обеденные столы моются горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары

11 Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве в специальных местах

12 Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического

13 Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат

14 Генеральная уборка проводится

15 Хлебные шкафы протирают еженедельно с уксусом

16 Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета - хранится

17 Утвержденное примерное двухнедельное меню

18 Соответствие реализованных блюд утвержденному меню

19 Размещение двухнедельного меню на сайте школы для ознакомления родителей и

20 График приема пищи учащихся

21 Меню отсуствует по вторым дням в смежные дни

22 Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется

23 Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам

24 Сметане, сыру, творогу (внешний вид, вкус, запах, консистенция)

25 Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии

26 Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем

27 Выявлялись ли факты невыполнения требований к реализации блюд и продуктов по результатам работы

бракеражной комиссии за последний месяц

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 производ-ия
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 испытыв.
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 спец-т
39. Волосы персонала убраны убраны
40. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, рук – ежегодно), допуск врача имеется имеется
41. Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступившей 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, м 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 производ-ия
53. Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд? удовлет-но

Председатель комиссии

Членов комиссии:



Е.С. Лойко

*[Signature]* А.А. Остапова

*[Signature]* Е.Н. Рыженко

*[Signature]* Г.Л. Левонюк

*[Signature]* С.В. Пивень

*[Signature]* А.В. Хотина

*[Signature]* В.В. Нечипоренко

*[Signature]* С.Е. Геращенко