

Акт проверки работы столовой комиссией
по организации питания учащихся МБОУ-Гимназии №5
№ 1 от 4.08.2023г.

ния в составе:

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

титель директора Остапова А.А.,

титель директора по УВР Рыженко Е.Н.,

динская сестра Левонюк Г.Л.,

ставителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:

а А.В., Нечипоренко В.В., Пивень С.В.,

ата Феодосийского городского совета Геращенко С.Е..

на проверку условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

проверки установлено:

Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды интерес

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

Оборудование изготовлено из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами исправно, соответствует

Оборудование исправно исправно

Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфекционных средств проводится

Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве имеются, отвечают требованиям безопасности, не имеют повреждений соответствуют

Оборудование для сырых и готовых продуктов имеет маркировку маркировано

Для порционирования блюд применяется инвентарь с мерной меткой применяется

Холодильники оснащены термометрами сенсорно, складские помещения

оснащены приборами для измерения влажности и температуры воздуха имеются

0. Уборка зала производится после каждого приема пищи соответствует проверке
обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары и чистой ветоши соответствуют

1. Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве специальных местах соответств, применяют в соответствии с инструкцией соответств

2. Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического режима соблюдается

3. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат соответств

4. Генеральная уборка проведена проведена 31.08.2023 (дата, ежемесячно)

5. Хлебные шкафы промыты еженедельно суксусом применяют

6. Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится отдельно, маркирован красным соответств маркировано

7. Утвержденное примерное двухнедельное меню утверждено

8. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню соответств

9. 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» сертифицирования, удостоверения качества, ветаэкспертиза, маркировка) имеются

31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику преисчисляется

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? отсутствуют

37. Питьевой режим организован организован

38. Персонал имеет спецодежду – халат или куртка с брюками, головной убор, несклизкая обувь, медицинские маски, перчатки имеют, соответств.

39. Волосы персонала убраны убраны

40. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, руки – 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, соотв.

48. Продуктов, предусмотренных перечнем (приложение 7, 9 СанПий) не имеется нет

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 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. Герашенко

Акт проверки работ
по организации питания уч.
№ _____ от _____

состоявшая в составе:

председателя – директора МБОУ – Гимназии № 5

заставителя директора Остапова А.А.,

заставителя директора по УВР Рыженко Е.Н.

и медицинская сестра Левонюк Г.Л.,

заставителей школьного родительского комитета

на А.В., Нечипоренко В.В., Пивень С.В.,

заставителя Феодосийского городского совета Г.А.

заставителя проверку условий работы столовой МБОУ

и проверку установлено:

Санитарно-технологическое содержание помещений, мебели, столовой посуды

Наличие в хранилище подтоварников, вывешенных

Оборудование изготовлено из материалов,

Оборудование исправно

Обработка мебели обеденного зала провод

Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве, отвечающим требованиям безопасности, не и

Оборудование для сырых и готовых продуктов

Для порционирования блюд применяется

Холодильники оснащены термометрами

оснащены приборами для измерения влажности

Уборка зала производится после каждого приема пищи

обеденные столы моют горячей водой с мылом и чистой ветошью

11. Моющие и дезинфекционные средства хранятся

, применяются в соответствии с инструкцией

12. Режим мытья посуды соблюдается в установленном

режима

13. Инвентарь для мытья посуды закрывается

14. Генеральная уборка проводится

15. Хлебные шкафы промыты еженедельно

16. Инвентарь для уборки маркирован, хранится

отдельно, маркирован красным

17. Утвержденное примерное двухнедельное меню

18. Соответствие реализованных блюд утвержденному

19. Размещение двухнедельного меню на стенах

детей

20. График приема пищи учащимися

21. В меню отсутствуют повторы блюд в течение

22. Меню-раскладка с данными о рецептуре

23. Размер порции соответствует требованиям

24. Снятие пробы готовых блюд (внешний вид, запах, вкус)

25. Приказ о создании и порядке работы бракеражной

26. Ежедневно ли осуществляется бракераж (в журнале)

27. Выявлялись ли факты недопуска к реализации

бракеражной комиссии за последний месяц