

Акт проверки работы столовой комиссией
по организации питания учащихся МБОУ-Гимназии №5
№ 2 от 2.10.2023 г.

месяца в составе:

Председателя – директора МБОУ – Гимназии № 5 Лойко Е.С. и членов комиссии:
заместитель директора Остапова А.А.,
заместитель директора по УВР Рыженко Е.Н.,
медицинская сестра Левонюк Г.Л.,
представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:
Ирина А.В., Нечипоренко В.В., Пивень С.В.,
депутата Феодосийского городского совета Геращенко С.Е.,
провела проверку условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

По результатам проверки установлено:

1. Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды имеется
2. Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними имеется соответств. хранится, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - соответствует
3. Оборудование изготовлено из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами исправно, соответствует
4. Оборудование исправно исправно
5. Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфекционных средств проводится
6. Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве имеются, отвечают требованиям безопасности, не имеют повреждений соответствуют
7. Оборудование для сырых и готовых продуктов имеет маркировку маркировано
8. Для порционирования блюд применяется инвентарь с мерной меткой применяется
9. Холодильники оснащены термометрами размещено, складские помещения оснащены приборами для измерения влажности и температуры воздуха имеются
10. Уборка зала производится после каждого приема пищи соответств., провод-ся, обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары и чистой ветоши соответств-ют
11. Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве специальных местах соответств., применяют в соответствии с инструкцией соответств.
12. Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического режима соблюдается
13. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат соответств.
14. Генеральная уборка проведена проведена 2.10.2023 (дата, ежемесячно)
15. Хлебные шкафы промыты еженедельно с уксусом проводят
16. Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится отдельно, маркирован красным соответств. маркирована
17. Утвержденное примерное двухнедельное меню утверждено
18. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню соответств.
19. Размещение двухнедельного меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей размещено
20. График приема пищи учащимися имеется, соответств.
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) осуществлен - не
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? предусмотрено
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» сертифицированные, удостоверения качества, ветсанэкспертиза, маркировка) имеется
31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику по графику
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? нет
37. Питьевой режим организован организован
38. Персонал имеет спецодежду – халат или куртка с брюками, головной убор, нескользящие медицинские маски, перчатки имеют
39. Волосы персонала убраны убраны
40. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, раз в год) – 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 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

Член 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