

Акт проверки работы столовой комиссией
по организации питания учащихся МБОУ-Гимназии №5
№ 3 от 13.11.2023 г.

Комиссия 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:
Иванова А.В., Нечипоренко В.В., Пивень С.В.,
Членов городского совета Герашенко С.Е..
Цель проверки условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

Результаты проверки установлены:

- Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды имеются
- Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними имеются, соответствует, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - хранятся
- 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 расположены, складские помещения оснащены приборами для измерения влажности и температуры воздуха имеются
- Уборка зала производится после каждого приема пищи соответств., проводится, обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары и чистой ветоши соответствуют
- Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве специальных местах соответств., применяют в соответствии с инструкцией соответств.
- Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического режима соблюдается
- Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат замачивают, кипятят, сушат
- Генеральная уборка проведена проведена (дата, ежемесячно)
- Хлебные шкафы промыты еженедельно суксусом промыты
- Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится отдельно, маркирован красным соответств., маркировано
- Утвержденное примерное двухнедельное меню утверждено
- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню соответств.
- Размещение двухнедельного меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей размещено
- График приема пищи учащимися имеется, соответств.
- В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни отсутств.
- Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется имеется
- Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам соответств.
- Снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция) проводится
- Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии имеется
- Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале) осуществляется
- 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? мерушопушено
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») соответствия, удостоверения качества, ветсанэкспертиза, маркировка имеется
31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику производятся
32. Имеется кальцинированная сода и хлорамин для обработки яиц имеется
33. Ведется контроль температурного режима быстрозамороженных блюд (полуфабрикаты) 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 пар медицинских масок, 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

Членов комиссии:



- Е.С. Лойко
- А.А. Остапова* - А.А. Остапова
- Е.Н. Рыженко* - Е.Н. Рыженко
- Г.Л. Левонюк* - Г.Л. Левонюк
- С.В. Пивень* - С.В. Пивень
- А.В. Хотина* - А.В. Хотина
- В.В. Нечипоренко* - В.В. Нечипоренко
- С.Е. Герашенко

Акт пр
по организац

в составе:
1. Председателя – директора МБОУ –
2. заместителя директора Остапова /
3. заместителя директора по УВР Рь
4. младшая сестра Левонюк Г.Л.
5. представителей школьного родите
6. Л.А.В., Нечипоренко В.В., Пи
7. тата Феодосийского городск
8. для проверки условий работы
9. проверки установлено:

- Санитарно-технологическое с
мебели, столовой посуды _____
Наличие в хранилище подгово
ними _____
Оборудование изготовлено из _____
Оборудование исправно _____
Обработка мебели обеденног
Столовая посуда и приборы и
отвечают требованиям безопа
Оборудование для сырых и г
Для порционирования блюд и
Холодильники оснащены тер
оснащены приборами для из
Уборка зала производится по
обеденные столы моют горяч
и чистой ветоши _____
1. Моющие и дезинфекционны
, примен
2. Режим мытья посуды соблю
режима _____
3. Инвентарь для мытья посуды
4. Генеральная уборка проведе
5. Хлебные шкафы промыты е
6. Инвентарь для уборки марки
отдельно, маркирован красн
7. Утвержденное примерное ди
8. Соответствие реализованны
9. Размещение двухнедельног
детей _____
10. График приема пищи учаци
1. В меню отсутствуют повтор
2. Меню-раскладка с данными
3. Размер порции соответств
4. Снятие пробы готовых блю
5. Приказ о создании и порядк
6. Ежедневно ли осуществляе
журнале) _____
7. Выявлялись ли факты недо
бракеражной комиссии за п