

м особенностей их

занием названия блюд и их объем

шие документы («Меркурий» сер
за, маркировка) имеются сер
юму графику процедуры
отки яиц имеются
роженных блюд (полуфабрикато

вности имеются
соответств
еды их жизнедеятельности? нет

ими, головной убор, нескользяща

ская подготовка (раз в 2 года, ру

для качества и безопасности пос

нашии

ников? имеются

имеются

имеются

отбрасываются

СанПиИ) не имеется нет

ой гигиены (доступ к раковинам

чной гигиены? нет

гигиентом и качеством блюд (по

согласия родителей) да

товом питании приводятся

их блюд? удовлетв.

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 работы столовой комиссией
по организации питания учащихся МБОУ-Гимназии №5

№ 4 от 19.12.2023 г.

в составе:

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

директора Остапова А.А.,

директора по УВР Рыженко Е.Н.,

директора Левонюк Г.Л.,

представитель общественной сестра Левонюк Г.Л.,

представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:

Хотина А.В., Нечипоренко В.В., Пивень С.В.,

Герашенко С.Е., члена Феодосийского городского совета Герашенко С.Е.

Целью проверки условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

результаты проверки установлено:

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, соответ., хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - хранятся

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

Оборудование исправно исправно

Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфекционных средств проводится

Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве имеются, отвечаю 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 оснащены, складские помещения оснащены приборами для измерения влажности и температуры воздуха имеются

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

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 соблюдаются

13. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат замач., кип-т, сушат

14. Генеральная уборка проведена проверено 14.12. (дата, ежемесячно)

15. Хлебные шкафы промыты еженедельно с уксусом промыты

16. Инвентарь для уборки маркирован. хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится отдельно, маркирован красным маркирован

17. Утвержденное примерное двухнедельное меню имеется

18. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню соответств.

19. Размещение двухнедельного меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей размещается

20. График приема пищи учащимися имеется

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 соотв.

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) осуществл.

27. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц не выявлено

88

