

питания детей с учетом особенностей их

меню
Жденное меню с указанием названия блюд и их объема

ются соответствующие документы («Меркурий» сертификата, ветеринарная экспертиза, маркировка) имеется
инится по утвержденному графику проводятся
слорамин для обработки яиц имеется
ежима быстрозамороженных блюд (полуфабрикатов)

ем времени их готовности имеют
е приема пищи ответственны
ые, грызуны или следы их жизнедеятельности? не обнаружены
или куртка с брюками, головной убор, нескользящие имеют
обраны

осмотр. гигиеническая подготовка (раз в 2 года, раз в год) имеется

следований контроля качества и безопасности готовых блюд в наличии
ого питания школьников? имеется

аала имеется имеется
имеется имеется
имеется имеется

ствии с нормами выполняются
а (приложение 7, 9 СанПиН) не имеется не имеется
тymi правил личной гигиены (доступ к раковинам) есть

детыми правил личной гигиены? нет
ворность ассортиментом и качеством блюд (порционирования) детей с согласия родителей) да
телей и детей о здоровом питании проводится
и запахом готовых блюд? удовлетворительно

Е.С. Лойко

А.А. Остапова

Е.Н. Рыженко

Г.Л. Левонюк

С.В. Пивень

А.В. Хотина

В.В. Нечипоренко

С.Е. Геращенко

Акт проверки работы столовой комиссией
по организации питания учащихся МБОУ-Гимназии №5
№ 5 от 19.01.2024 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.,

сидицкая сестра Левонюк Г.Л.,

представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:

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

депутата Феодосийского городского совета Геращенко С.Е.

провела проверку условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

Порядок 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 имеются, соответствует, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах ограничено

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 соответств - т

7. Оборудование для сырых и готовых продуктов имеет маркировку маркировано

8. Для порционирования блюд применяется инвентарь с мерной меткой применяется

9. Холодильники оснащены термометрами оснащены, складские помещения

оснащены приборами для измерения влажности и температуры воздуха имеются

10. Уборка зала производится после каждого приема пищи соответств, провод., 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 соблюдается

13. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат замачивают, кипятят, сушат

14. Генеральная уборка проведена проведена 15.01.2024 (дата, ежемесячно)

15. Хлебные шкафы промыты еженедельно ежедневно

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 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 нелопуска 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» сертификаты, удостоверения качества, ветеранэкспертиза, маркировка) имеются
31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику присутствует
32. Имеется кальцинированная сода и хлорамин для обработки яиц имеются
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 соответствует
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) имеются
41. Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд в наличии
42. Наличие стенов 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 не имеется
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 работы столовой комиссии по организации питания учащихся МБОУ-Гимназии № 5 от 2022 г.

Комиссия в составе:

Председателя – директора МБОУ – Гимназии № 5 Лойко Е.С. и членов комиссии: заместителя директора Остапова А.А., заместителя директора по УВР Рыженко Е.Н., медицинской сестры Левонюк Г.Л., представителей школьного родительского комитета, представителей администрации МБОУ – Гимназии № 5: Хотина А.В., Нечипоренко В.В., Пивень С.В., Герашенко С.Е..

Проверка условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5 проведена в соответствии с требованиями СанПиН 18-109-2017. Результаты проверки установлены:

Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, столовой посуды соответствует

Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для хранения продуктов отсутствует

Оборудование изготовлено из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами да

Оборудование исправно да

Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфицирующих средств да

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

Оборудование для сырых и готовых продуктов имеет маркировку да

Для порционирования блюд применяется инвентарь с мерной посудой да

Холодильники оснащены термометрами да

оснащены приборами для измерения влажности и температуры да

Уборка зала производится после каждого приема пищи да

обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами и чистой ветошью да

Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве да

применяют в соответствии с инструкциями да

Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического режима да

Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат да

Генеральная уборка проведена да

Хлебные шкафы промыты еженедельно с уксусом да

Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном помещении да

отдельно, маркирован красным да

Утвержденное примерное двухнедельное меню имеется

Соответствие реализованных блюд утвержденному меню да

Размещение двухнедельного меню на сайте школы для ознакомления детей да

График приема пищи учащимися имеется

1. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни да

2. Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется да

3. Размер порции соответствует требованиям и контрольным нормативам да

4. Снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, калорийность) да

5. Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии имеется

6. Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с указанием в журнале) да

7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продукции бракеражной комиссии за последний месяц нет