

и особенностей их

занием названия блюд и их объём

шие документы («Меркурий» сер

за, маркировка) имеется

ному графику присуща

ютки яиц имеются

роженных блюд (полуфабрикатов)

звности имеют

ответств

еды их жизнедеятельности? нет

ан

ками, головной убор, несколько

ческая подготовка (раз в 2 года, ру

грозля качества и безопасности пос

в наших

тьников? имеется

имеется

имеется

и отображаются

7, 9 СанПиН) не имеется не кр

ичной гигиены (доступ к раковина

личной гигиены? нет

орtimentом и качеством блюд (по

й с согласия родителей) да

о здоровом питании пробод

овых блюд? удовлетв

Е.С. Лойко

А.А. Остапова

Е.Н. Рыженко

Т.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
№ 6 от 22.02.2024 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.,

медицинская сестра Левонюк Т.Л.,

представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:

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

депутата Феодосийского городского совета Герашенко С.Е..

Провела проверку условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

В ходе 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, соответств, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - отсутствует
3. Оборудование изготовлено из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами исправно, соответств.
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 отсутствуют, 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 - т
11. Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве специальных местах соответств, применяют в соответствии с инструкцией да
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 16.02. (дата, ежемесячно)
15. Хлебные шкафы промыты еженедельно с уксусом 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 размещаются
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) пробод-ся
25. Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии имеется
26. Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале) осущ-ся
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» сер. соответствия, удостоверения качества, ветсанэкспертиза, маркировка) имеется
31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику производ.
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 соств-т
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, нескользящая медицинская маска, перчатки имеют
39. Волосы персонала убраны убрана
40. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, раз – 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 отбир-ся соств
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 провод.
53. Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд? удовлетв.

Председатель комиссии

Членов комиссии:



Е.С. Лойко

А.А. А.А. Остапова

Е.Н. Е.Н. Рыженко

Г.Л. Г.Л. Левонюк

С.В. С.В. Пивень

А.В. А.В. Хотина

В.В. В.В. Нечипоренко

С.Е. Герашенко