

Акт проверки работы столовой комиссией
по организации питания учащихся МБОУ-Гимназии №5
№ 8 от 25.04.2024 г.

сия в составе:

дателя – директора МБОУ – Гимназии № 5 Лойко Е.С. и членов комиссии:
датель директора Остапова А.А.,
датель директора по УВР Рыженко Е.Н.,
дательская сестра Левонюк Г.Л.,
дательствителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:
датель А.В., Нечипоренко В.В., Пивень С.В.,
дательствата Феодосийского городского совета Геращенко С.Е.,
дательствата проверку условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

проверки установлено:

Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды ищется

Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними ищется, соответствует, хранится, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах -

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 ищется, отвечают требованиям безопасности, не имеют повреждений соответств

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 ищется

Уборка зала производится после каждого приема пищи соответств, проводится

обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары и чистой ветоши соответств - и

Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве специальных местах соответств, применяют в соответствии с инструкцией да

Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического режима соблюдается

Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат замач., кипят., сушат

Генеральная уборка проведена проведена 16.04, (дата, ежемесячно)

Хлебные шкафы промыты еженедельно с уксусом промыты

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

Утвержденное примерное двухнедельное меню ищется

Соответствие реализованных блюд утвержденному меню соответств

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

График приема пищи учащимися ищется

В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни отсутств

Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется ищется

Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам соответств

Снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция) проводит - ся

Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии ищется

Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале) осуществля - ся

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» с соответствия, удостоверения качества, ветсанэкспертиза, маркировка) имеется
31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику по учебно-воспитательному 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 соответствует
36. Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? нет
37. Питьевой режим организован да, организован
38. Персонал имеет спецодежду – халат или куртка с брюками, головной убор, несколько пар медицинских масок, перчатки имеются
39. Волосы персонала убраны убраны
40. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, – ежегодно), допуск врача имеется имеется
41. Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд имеется
42. Наличие стендов по вопросам здорового питания школьников? имеется
43. Аптечка имеется имеется
44. Журнал медицинского осмотра персонала имеется да
45. Журнал бракеража готовой продукции имеется да
46. Журнал учета температурного режима имеется да
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.

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