

Акт проверки работы столовой комиссией  
по организации питания учащихся МБОУ-Гимназии №5  
№ 9 от 05.05.2024 г.

состоя в составе:

седателя – директора МБОУ – Гимназии № 5 Лойко Е.С. и членов комиссии:  
председатель директора Остапова А.А.,  
председатель директора по УВР Рыженко Е.Н.,  
родительская сестра Леонович Г.Л.,  
представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:  
на А.В., Нечипоренко В.В., Пивень С.В.,  
председателя Феодосийского городского совета Герашенко С.Е.,  
для проверки условий работы столовой МБОУ – Гимназии № 5.

Результаты проверки установлены:

- Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды имеется
- Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними имеются, соответствует; хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - соответствует
- 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 соответствует
- Оборудование для сырых и готовых продуктов имеет маркировку имеет
- Для порционирования блюд применяется инвентарь с мерной меткой применяется
- Холодильники оснащены термометрами оснащено, складские помещения оснащены приборами для измерения влажности и температуры воздуха да, оснащено
- Уборка зала производится после каждого приема пищи производится, обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары и чистой ветоши соответствует
- Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве специальных местах да, есть, применяют в соответствии с инструкцией да, в соответствии
- Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического режима соблюдается
- Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат замачивают, кипятят, сушат
- Генеральная уборка проведена проведена 07.05. (дата, ежемесячно)
- Хлебные шкафы промыты ежедневно с уксусом промыты
- Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится отдельно, маркирован красным маркирован
- Утвержденное примерное двухнедельное меню имеется
- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню соответствует
- Размещение двухнедельного меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей размещается
- График приема пищи учащимися имеется
- В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни отсутствуют
- Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется имеется
- Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам соответствует
- Снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция) производится
- Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии имеется
- Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале) осуществляется ежедневно
- Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц ни выявлено



28. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? предусмотрена
29. В обеденном зале выложено утвержденное меню с указанием названия блюд и их объемов? выложено
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 соответств.
36. Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
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, раз – ежегодно), допуск врача имеется имеется
41. Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд имеются
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 провод.
53. Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд? удовлетв.

Председатель комиссии

Членов комиссии:



Е.С. Лойко

*Ант* А.А. Остапова

*Ры* Е.Н. Рыженко

*Л* Г.Л. Левонюк

*П* С.В. Пивень

*Х* А.В. Хотина

*В* В.В. Нечипоренко

С.Е. Геращенко