

Акт проверки работы столовой комиссией
по организации питания учащихся МБОУ-Гимназии №5
№ 3 от 05.11.2025 г.

Комиссия в составе:

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

- социального педагога Бекташ Э.З.,
 - заместителя директора Удод И.В.,
 - медицинская сестра Левонюк Г.Л.,
 - представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии: Хотина А.В., Бабенко Т.В., Пивень С.В.,
 - депутата Феодосийского городского совета Геращенко 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 исправно
2. Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними исправно, соответствует, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - исправно
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 исправно, отвечают требованиям безопасности, не имеют повреждений соответствует
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 исправно
10. Уборка зала производится после каждого приема пищи соотв., проводится, обеденные столы моют горячей водой с моющими средствами, с применением маркированной тары и чистой ветоши соответствует
11. Моющие и дезинфекционные средства хранятся в должном количестве специальных местах соответствует, применяют в соответствии с инструкцией соответствует
12. Режим мытья посуды соблюдается в условиях санитарно-эпидемиологического режима соблюдается
13. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат соответствует
14. Генеральная уборка проведена проведена (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 соответствует, маркированы
17. Утвержденное примерное двухнедельное меню утверждено
18. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню соответствует
19. Размещение двухнедельного меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей размещено
20. График приема пищи учащимися исправно, соответствует
21. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни отсутствуют
22. Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется исправно
23. Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам соответствует
24. Снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция) проводится
25. Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии исправно
26. Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале) осуществляется
27. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц не выявлено

