

Акт проверки работы столовой комиссией  
по организации питания учащихся МБОУ-Гимназии №5  
№ 7 от 02.03.2026 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.,
  - секретарь руководителя Сбитнева Е.Н.,
  - представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:  
Хотина А.В., Бабенко Т.В., Пивень С.В.,
  - советник Главы Республики Крым Мельниченко А.А.
- 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 исполняется
2. Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними исполняется, соответствует, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - транзит
3. Оборудование изготовлено из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами 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 исполняется, 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 исполняется
10. Уборка зала производится после каждого приема пищи соответствует, 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, маркировано
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 исполняется, соответствует
21. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни отсутствует
22. Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется исполняется
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 исполняется
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

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» сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветсанэкспертиза, маркировка) имеется
31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику производится
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? нет
37. Питьевой режим организован организован
38. Персонал имеет спецодежду – халат или куртка с брюками, головной убор, нескользящая обувь, медицинские маски, перчатки имеют, соответств.
39. Волосы персонала убраны убраны
40. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, руководители – ежегодно), допуск врача имеется имеется
41. Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей 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., соответств.
48. Продуктов, предусмотренных перечнем (приложение 7, 9 СанПиН) не имеется ни имеется
49. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мыльные средства 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) оп
52. Мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании проводится
53. Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд? удовлетворены

Председатель комиссии

Членов комиссии:



Е.С. Лойко

Э.З. Бекташ

И.В. Удод

Е.Н. Сбитнева

С.В. Пивень

А.В. Хотина

Т.В. Бабенко

А.А. Мельниченко