

Акт проверки работы столовой комиссией
по организации питания учащихся МБОУ - Гимназии № 5

№ 5 от 10.01.2022 г.

Комиссия в составе:

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

- заместитель директора по ВР Мирошниченко К.М.,
 - заместитель директора по УВР Рыженко Е.Н.,
 - медицинская сестра Левонюк Г.Л.,
 - учитель начальных классов Воротилова Е.В.,
 - заведующий хозяйством Марино И.М.,
 - представителей школьного родительского комитета, представителей Совета Гимназии:
- Черепаша Т.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 исправно
2. Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними исполняется, соответствует, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах - хранится
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 имеются, отвечают требованиям безопасности, не имеют повреждений соответствует, не имеет
7. Оборудование для сырых и готовых продуктов имеет маркировку имеет
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 оснащены
10. Уборка зала производится после каждого приема пищи производится, 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 хранятся, 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 проводится (дата, ежемесячно)
15. Хлебные шкафы промыты еженедельно с уксусом находятся
16. Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится отдельно, маркирован красным соответствует, маркирован
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 соответствует
21. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни отсутствуют
22. Меню-раскладка с данными о рецептуре имеется имеется
23. Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам соответствует
24. Снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция) производится
25. Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии имеется
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) имеются
31. Отпуск горячего питания производится по утвержденному графику соответствует
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 имеются
35. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи соответствуют
36. Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? не обнаружены
37. Питьевой режим организован организован
38. Персонал имеет спецодежду – халат или куртка с брюками, головной убор, нескользящая обувь, медицинские маски, перчатки имеет, соответствует
39. Волосы персонала убраны убраны
40. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, руководитель – ежегодно), допуск врача имеется имеются
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? имеются
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 соответствуют
48. Продуктов, предусмотренных перечнем (приложение 7, 9 СанПиН) не имеется да
49. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? соответствует
50. Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? ни в коем случае
51. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей) удовлетворены
52. Мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании проводятся
53. Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд? да

Председатель комиссии

Членов комиссии:

Е.С. Лойко

К.М. Мирошниченко

Е.Н. Рыженко

Г.Л. Левонюк

Е.В. Воротилова

И.М. Марино

С.В. Пивень

Т.В. Черепаха

В.В. Нечипоренко

С.Е. Геращенко