

Дата 4.09.25№ 1

КГУ «Школа Гимназия №95»

Поставщик услуги Сидельникова О.Н.

Комиссия:

Председатель: Мясенко А.А. - директор ШГ № 95

Члены комиссии:

Еренкова И.Ю. - медсестра

Полковая С.А. - зам директора по ВР

Самченко Е.В. - зам директора по ВР

Досмакова Л.Т. - председатель ПК

Землянушкина О.С. - представитель родительской общественности

Улыбышева Ю.А. - представитель попечительского совета

Пунда А.В. - председатель попечительского совета

Палагина Я.А. - представитель родительской общественности

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечания
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Организация питьевого режима		✓		через фронтал
Качество готовой продукции		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх).		✓		
Витаминация блюда		✓		
Наличие изготовления и реализации, использование запрещенных блюд и продуктов		-		не обнаружено
Наличие реализации товаров не связанных с питанием				не обнаружено
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		90		
Количество раковин для мытья рук		2		
Наличие мыла		✓		
Наличие сушилок		✓		
Состояние мебели		хорошее		
Средство для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		удовлетв.		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Исправность систем водоотведения		✓		
Исправность систем отопления		✓		
Исправность систем освещения		✓		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		✓		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		

Наличие моющих средств		✓		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Обработка емкости для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой посуды		✓		
Наличие графика уборки		✓		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Санитарное состояние		удовлетв.		
Наличие, изготовление, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		-		нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
Документы				
Договора с поставщиками питания		✓		
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		
Срок реализации поступившей продукции		✓		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствия нормам		✓		
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминизации»		✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		✓		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		

В результате проверки установлено:

Комплексное оборудование, электропитание, инвентарь для горячего и холодного блюд в исправности. В наличии и достаточном количестве чистая и столовая посуда. Приготовление блюд ведется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале имеется надлежащая вентиляция с приточным питанием, оформлен уголок повара. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное.

Председатель комиссии:

А.А. Мяленко

Члены комиссии:

Еремюк И.Ю.

Колесникова С.А.

Самойлова Е.В.

Землянухина О.С. Земля

Тумба А.В.

Михайлова Я.А.

Озвучивающая: Зорина Л.А.