**Протокол *(или акт)* проверки № 1 от 29.09.2023 г. рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания в МАОУ «СОШ № 9»**

Дата проверки: 29.09.2023

Время проверки *(начало и конец)*: с 8.50 ч. до 9.30 ч.

Образовательная организация: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 9»

Адрес: Свердловская область город Краснотурьинск улица Ленина,33

Организация, осуществляющая питание: ООО «Комбинат общественного питания»

Основание *(плановая/внеплановая, по жалобе и т.д.):* плановая

Количество детей, обучающихся в образовательной организации 549 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ *(питаются два раза за счет бюджета)* 14 чел.,

дети с особыми потребностями питания *(диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)* \_\_1\_\_\_\_ чел.

Состав группы контроля:

1 Воротова М.Ю.

2 Хренова Е.В.

3 Фомичева Г.О.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Показатель** | **Да/нет** | **Примечание**  |
| **1** | **Наличие в организации меню двухнедельного цикличного** |
|  | 1.1. для всех возрастных групп *(начальная, средняя, старшая школа)* | Да  |  |
|  | 1.2. без учета возрастных групп *(начальная, средняя, старшая школа)* | Нет  |  |
|  | 1.3. с учетом режима функционирования организации *(когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)* | Да  |  |
|  | 1.4. без учета режима функционирования организации *(когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)* | Нет  |  |
|  | 1.5. для детей с особыми потребностями питания *(диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)* | Да  |  |
|  | 1.6. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (*ссылка на цифровую подпись не* *принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе)* | Да  |  |
| **2** | **Наличие в организации меню фактического на день**  | **Да**  |  |
| **3** | **Доступность меню для ознакомления родителей и детей** *(меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)* |
|  | 3.1. наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации | Да  |  |
|  | 3.2. наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации для общего доступа | Да  |  |
|  | 3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации | Да  |  |
|  | 3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа | Да  |  |
|  | 3.5. наличие меню для детей с особыми потребностями питания на информационном стенде  | Да  |  |
| **4** | **Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?** | Да  |  |
| **5** | **Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (***например блюда из куры или рыбы несколько дней подряд)* | **Да**  |  |
| **6** | **Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в т.ч. колбасных изделий** *– сосисок, сарделек и т.п.***)** | Да  |  |
| **7** | **Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)** | Да |  |
| **8** | **Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)** | Вкусно  |  |
| **9** | **Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)** | Вкусно  |  |
| **10** | **Индекс несъедамости в % (***визуальная оценка отходов)* | 11 |  |
| **11** | **Состояние обеденного зала, мебели, посуды** |  |  |
|  | 11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств *(нет сколов, повреждений)* | Да  |  |
|  | 12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств *(нет сколов, повреждений)* | Да  |  |
|  | 11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. *(посуда с повреждениями использоваться не должна)* | Нет  |  |
|  | 11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах | Нет  |  |
|  | 11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах | Да  |  |
|  | 11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия *(не должны использоваться)* | Нет  |  |
|  | 11.7. убирается ли оставшийся хлеб | Да  |  |
|  | 11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки *(визуальная оценка)* | Да  |  |
| **12** | **Санитарно-гигиенические и иные условия** |  |  |
|  | 12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи *(должна осуществляться после каждого приема пищи)* | Да  |  |
|  | 12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки? | Да  |  |
|  | 12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены *(раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?* | Да  |  |
|  | 12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца | Да |  |
|  | 12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал | Да  |  |
|  | 12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла  | Да  |  |
|  | 12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал | Да |  |
|  | 12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале  | Да  |  |
|  | 12.9. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | Да  |  |
|  | 12.10. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой *(СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов !)* | Да  |  |
|  | 12.11. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей *(на информационном стенде, на сайте)* с учетом времени приема пищи *(не менее 20 минут)* | Да  |  |
|  | 12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН *(кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутылированной воды, указать последнюю дату чистки кулера в соответствии с документами обслуживающей кулер организации; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов)*  | Да  | Питьевой фонтанчик |
|  | 12.13. наличие контрольного блюда | Да  |  |
| **13** | **Документы** |  |  |
|  | **13.1. Журнал отзывов и предложений** (наличие) | Да  |  |
| размещен в свободном доступе  | Да  |  |
| страницы журнала прошиты, пронумерованы | Да  |  |
| дата последней записи в журнале | Да  | 29.09.2023 |
|  | **13.2. Журнал бракеража готовой продукции** (наличие)***Для информации: с 01.09.2023 введены новые формы журналов*** |  |  |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | Да  |  |
| Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих снятие брокеража (пробы) приготовленных блюд | Да  |  |
| От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы) | Да  |  |
| Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?Если «да», то даты и причина не допуска. | Нет  |  |
|  | **13.3. Санитарные книжки** сотрудников пищеблока (наличие). Если нет, то причина отсутствия. | Да  |  |
|  | **13.4. Журнал «Здоровье»** *(называется по-разному, осмотр и допуск сотрудников пищеблока к работе, наличие и ежедневное ведение)* | Да  |  |
|  | **13.5. Журналы приемки продукции (сырья)** (наличие) |  |  |
| Ведется по всем поступающим продуктам своевременно *(обращать внимание на даты)*  | Да  |  |
| Возможность оценить количество остатков продуктов | Да  |  |
| Возможность оценить сроки хранения и реализации блюд | Да  |  |
| **14** | **Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?** (указать дату, выявленные нарушения) | Нет  |  |
| 15 | **Наличие буфета** *(да, нет)* | Да  |  |
|  | 15.1. доступность буфета для детей | Да  |  |
|  | 15.2. в ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (см.приложение 6 к СанПиН) | Да  |  |
|  | 15.3. имеется меню для буфетной продукции *(всё, что реализуется столовой, должно быть указано в буфетном меню; если есть блюда, не разрешенные к питанию детей в образовательных организациях (например, шоколад, сосиски и т.п.), меню должно быть разделено по возрасту: «для педагогов» и «для детей», не должна реализовываться детям продукция, не разрешенная к питанию детей в образовательных организациях)* | Да  |  |
|  | 15.4. отсутствуют факты превышения торговой наценки на буфетную продукцию сверх установленных лимитов | Да  |  |
|  | 15.5. для продажи не допускаются блюда, не указанные в меню | Да  |  |
|  | 15.6. расчет производится в наличной или безналичной форме | Нет  |  |
| **16** | **Достаточное время для принятия пищи обучающимися *(не менее 20 минут)* фактически и согласно расписанию приема пищи** | Да  |  |
| **17** | **Охват горячим питанием детей в школе (в %)** | 86 |  |
| **18** | **Родительский контроль за питанием в школе** |  |  |
|  | Наличие общественного органа контроля *(родительский комитет, комиссия по питанию и т.п.)* | Да  |  |
|  | Документ, регламентирующий работу *(приказ, протокол собрания , решение собрания и т.д.)* | Да  | Положение об организации горячего питания  |
|  | Периодичность проведения проверок | Да  | 1 раз в 2 месяца |
|  | Дата последней проверки, выявленные недостатки | Да  | 29.09.2023 |
|  | Что сделано для устранения выявленных при проверке недостатков | Нет  | Недостатков не выявлено  |
| **19** | **Информационно-просветительская работа по здоровому питанию** |
|  | Использование информационных стендов в столовой  | Да  |  |
|  | Размещение информации о правильном питании на сайте организации | Да  |  |
|  | Проведение потребительских конференций для родителей | Нет  |  |
|  | Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме *(указать какие)* | Да  | Классные часы, уроки здоровья, беседы с фельдшером МАОУ «СОШ № 9» |
| **20**  | **Прочие замечания от членов рабочей группы** *(при**наличии)* |  |  |

Протокол *(акт)* составлен на \_\_\_5\_\_\_\_ листах в *печатной* форме.

Подписи членов группы контроля:

