

Протокол (или акт) проверки № 1 от 01 февраля 2024 рабочей группы
по контролю за системой организации горячего питания в государственных и
муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории ГО
Красноурьинск Свердловской области

Дата проверки: 01 февраля 2024

Время проверки (начало и конец): с 11:00 ч. до 11:30 ч.

Образовательная организация: МАОУ "СШ № 9"

Адрес: г. Красноурьинск, ул. Ленина, д. 33

Организация, осуществляющая питание: ООО "Комбинат общ-го питания"

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

Количество детей, обучающихся в образовательной организации 544 чел., охват

горячим питанием (общий %) - ^{менее} 50%. В том числе:

дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) 8 чел., дети с особыми

потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.) 1 чел.

Состав группы контроля (ф.и.о., должность/ статус):

- 1 Житанкова Татьяна Михайловна
- 2 Матерова Эмира Умаровна
- 3 Дузденко Марина Викторовна

...

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного циклического		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	Да	
	1.2. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)	Да	
	1.3. 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		
	2.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	Да	
	2.2. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)	Да	
	2.3. 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	
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	Нет	
	3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации	Нет	
	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 курицы или рыбы несколько дней подряд)	Да	Нет повторов блюд
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)	Нет	55°	3
8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)		"Сегодня есть можно. Отлично нет"	
9	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	На первое: "Из zelo котлета". Салат: "Презент". Далее: "Вперед - мясо котлета".	Дети не любят из zelo котлету.	
10	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов)		65 - 40 % суп - 100 %	
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		Не удовлетвор.	
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)		Скол - есть	
	11.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	Да	Скол есть и поврежденная	
	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)	Да	Нарушение эмаль несколько тарелок	
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	Нет	!	
	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах	Да	у девочек нет. только ложки!	
	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)	Нет	Грязно	
12	Санитарно-гигиенические и иные условия			
	12.1. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	Нет		

			4
	12.2. 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	Раковина узелная
	12.3. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	Нет	Не работает
	12.4. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	Да	
	12.5. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	Нет	едик твердый оттолоск
	12.6. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	Нет	
	12.7. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	Да	
	12.8. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да	
	12.9. 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	отсутствует маски на лице
	12.10. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с учетом времени для приема пищи (не менее 20 минут)	Нет	Р.В. Двор сотрудников карта на настенке
	12.11. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутилированной 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	
	12.12. наличие контрольного блюда	Да	
	12.13. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	Да	
13	Документы (журналы)		

	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие) размещен в свободном доступе, страницы журнала прошиты, пронумерованы	Да	Обложка тетради не прокутерена не прошита
	дата последней записи в журнале		
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие) Для информации: с 01.01.2021 введены новые формы журналов		
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	
	Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд	Да	
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	Нет	
	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	
14	Наличие буфета (да, нет)	Да	
	14.1. доступность буфета для детей (справочно: если, по словам сотрудников столовой, буфетная продукция не доступна для детей, то это нарушает их права как потребителей, поэтому в буфете не должно быть запрещенных продуктов, см.приложение 6 к СанПиН)	Да	
	14.2. в ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (см.приложение 6 к СанПиН)	Да	
	14.3. 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, запрещенная к питанию детей в образовательных организациях)	Нет	
15	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) фактически и согласно расписанию приема пищи	Да	
16	Охват горячим питанием детей в школе (в %)		Менее 50%

17	Родительский контроль за питанием в школе		6
	Наличие общественного органа контроля (родительский комитет, комиссия по питанию и т.п.)	Да	
	Документ, регламентирующий работу (приказ директора, протокол/решение родительского собрания/конференции, положение и т.д.)	Да	
	Периодичность проведения проверок	Да	раз в 2 кв месяца
	Дата последней проверки, выявленные недостатки	Да	май 2023
	Что сделано для устранения выявленных при проверке недостатков		Незрелых
18	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию		Нет
	Использование информационных стендов в столовой	Нет	
	Размещение информации о правильном питании на сайте организации	Да	
	Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме (указать какие)		—
19	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)		
	Макароны полые, жесткие, пережаренные		
	Комната "Физкультурная" - некачественная мебель (принадлежит к полу. (жесткая мебель отслужила)		

Протокол (акт) составлен на 6 листах в печатной форме.

Подписи членов группы контроля:

_____ (Возвекко И.И.)
 _____ (Савиных Л.И.)
 _____ (Сидорова Е.И.)
 _____ (Дроздова Е.И.)