

Протокол (или акт) проверки № 1 от 07.02.2024 г. рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания в МАОУ «СОШ № 9»

Дата проверки: 07.02.2024

Время проверки (начало и конец): с 10-05 ч. до 11-15 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 Данилова С.В.
- 2 Джусурова А.А.
- 3 Баженова Р.Р.

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного циклического		
	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 циклического меню на сайте организации	Да ✓	
	3.2. наличие двухнедельного циклического 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 курицы 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	✓ <i>Омлет записан.</i>
10	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов)	11	60%
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	Да ←	

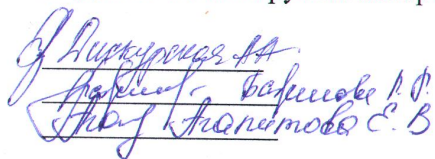
	(не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	✓	
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	Да ✓	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	Да ✓	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической 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 бутылкированной 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 кипяченая вода (меняется бутылочная вода вода 0,5 в проходе)
	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 23.09.2023
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие) <i>Для информации: с 01.09.2023 введены новые формы журналов</i>		
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да ✓	
	Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих снятие бракеража (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)?	Нет ✓	на момент проверки

	Если «да», то даты и причина не допуска.		
	13.3. Санитарные книжки сотрудников пищеблока (наличие). Если нет, то причина отсутствия.	Да ✓	на момент проверки отсутствовали, выдаются
	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 -	журналы ведутся и хранятся в шкафу СОВ №23
	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	информация о результатах исследований в журнале имеется в каб. директ-ии
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	кассовый, безнал
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	Да ✓	

	сайте организации		
	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:



 [Signature 1]

 [Signature 2]

 [Signature 3]