

Протокол (или акт) проверки № 3 от 11.04.2024г. рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания в МАОУ «СОШ № 9»

Дата проверки: 11.04.2024г

Время проверки (начало и конец): с 11:15 ч. до 11:40 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.)

3 чел.

Состав группы контроля:

1 Трифилева И И

2 Хохрина М А

3 Трифилева О. А.

№	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 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	дети говорят, что вкусно
9	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	Вкусно	макаронки сварены нормально кетчупа мясного, мясной чай с ипповиско вкусной
10	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов)	11	30 %
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	попадает ли посуда с небольшими сколами (деформациями)
	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	в зале чисто
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 обучающимся 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	электрополотенца

	(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	<i>ручное мыло в канцелярии + антибакт. жидкое</i>
	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	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	

	Если «да», то даты и причина не допуска.		
	13.3. Санитарные книжки сотрудников пищеблока (наличие). Если нет, то причина отсутствия.	Да	нет, находится у работодателя
	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	находится в МАОУ "СОШ № 23" т.к. пицца готовится там
	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	находится у работодателя
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	такого факта проверять не можем
	15.5. для продажи не допускаются блюда, не указанные в меню	Да	
	15.6. расчет производится в наличной или безналичной форме	Нет	в наличной и безналичной форме
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	12.12.2023г
	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	нет
	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:

