

Протокол (или акт) проверки № 1 от 12.11.2024
 рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания
 в МАОУ СОШ № 87

Дата проверки: 12.11.2024

Время проверки (начало и конец): с 14:35 ч. до 14:50 ч.

Образовательная организация: МАОУ СОШ № 87 (вспомогательная школа)

Адрес: Первомайская, 22 а

Организация, осуществляющая питание: ШБС 17

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

Количество детей, обучающихся в образовательной организации _____ чел.,

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

1 Маморова Е.А.

2 Мостовая Ч.А.

3 Колесникова М.А.

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного циклического		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	+	
	1.2. без учета возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	-	
	1.3. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)	+	
	1.4. без учета режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)	-	
	1.5. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)	-	
	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)	+	
2	Наличие в организации меню фактического на день		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	+	
	1.2. без учета возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	-	
	1.3. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)	+	
	1.4. без учета режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)	-	
	1.5. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)	-	
	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)	+	

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	+	
	3.2. наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации для общего доступа	+	
	3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации	+	
	3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа	+	
	3.5. наличие меню для детей с особыми потребностями питания на информационном стенде	+	
4	Соответствие циклического меню фактически используемому в школе?		
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд)	+	
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)	+	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)		вкусно, но многим детям не стали суп.
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)		вкусно. Соль в норме. Поетром не так приятно нест
9	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов)		суп 100% хлеб 20% не съедено.
10	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		
	10.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)		в норме.
	10.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)		в норме.
	10.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)		нет
	10.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах		да
	10.5. наличие столовых приборов на обеденных столах		да
	10.6. убирается ли оставшийся хлеб		да
	10.7. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)		столы чистые
11	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	11.1. 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 I)		в наличии

	11.2. 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)?	+	
	11.3. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	+	
	11.4. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	+	
	11.5. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	+	
	11.6. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал		дежурит учитель 87 минут
	11.7. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
	11.8. 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		в норме
	11.9. 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)	+	
	11.10. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов)	+	фактически
	11.11. наличие контрольного блюда	+	
	11.12. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	+	
12	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)		
	размещен в свободном доступе	+	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	+	
	дата последней записи в журнале		8.11.24
13	Наличие буфета (да, нет)		да
	13.1. доступность буфета для детей	+	
	13.2. в ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (см. приложение 6 к СанПиН)	+	
14	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)		
	Еда вкусная, но тесно.		

Протокол (акт) составлен на 2 листах в печатной форме.

Подписи членов группы контроля:

Тамбиев Э.А. [Signature]
Маслов М.А. [Signature]
Колесников В.И. [Signature]

