

Протокол (или акт) проверки № 2 от 11 ноября
рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания
в МАОУ СОШ № 87

Дата проверки: 11 ноября
Время проверки (начало и конец): с 17 ч. до 18 ч.
Образовательная организация: МАОУ СОШ № 87
Адрес: г. Екатеринбург ул. Героевская д. 22
Организация, осуществляющая питание:
Основание (плановая/внеплановая, по жалобе и т.д.): плановая
Количество детей, обучающихся в образовательной организации 1 чел.,
Состав группы контроля (ф.ио, должность):
1. Колесникова М.И.
2. Гришанкова Е.В.
3.

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню (планового, внепланового)		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	Да	
	1.2. без учета возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	Да	
	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, глютен 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)	Да	
2	Наличие в организации меню фактического на день		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	Да	
	1.2. без учета возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	Да	
	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, глютен 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	

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 циклического 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	Блюда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)	Да	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему, например, пересолено и т.д.)		всучено
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)		всучено
9	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов)		
10	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		чисто
	10.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	Да	
	10.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)		
	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)	да	
11	Санитарно-гигиенические и иные условия	да	
	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 накрывании столов)	да	

Подписи членов группы контроля:

Гришкова Е.В. *Тимо*
Хомуткина И.И.

	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)?	да	
	11.3. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	да	
	11.4. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	да	
	11.5. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	да	
	11.6. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	да	
	11.7. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
	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	да	
	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)	да	
	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)	да	
	11.11. наличие контрольного блюда	да	
	11.12. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	да	
12	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)	да	
	размещен в свободном доступе	да	
	страницы журнала пропиты, пронумерованы	да	
	дата последней записи в журнале	да	23.10.25
13	Наличие буфета (да, нет)	нет	
	13.1. доступность буфета для детей		
	13.2. в ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (см. приложение 6 к СанПиН)		отсутств.
14	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)	много места в столовой нужен буфет	

Протокол (акт) составлен на 3 листах в печатной форме.