

Протокол (или акт) проверки № 1 от 28.02.2024 г. рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания в МАОУ «ООШ № 28»

Дата проверки: 28.02.2024 г.

Время проверки (начало и окончание): с 9.10 ч. до 9.30 ч.

Образовательная организация: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 28»

Адрес: Свердловская область город Краснотурьинск улица Краснотурьинская, 4

Организация, осуществляющая питание: ООО «Комбинат общественного питания»

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

Количество детей, обучающихся в образовательной организации: 167 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) 21 чел.,

дети с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)

__1__ чел.

Состав группы контроля:

1. Бороздина Екатерина Владимировна

2. Особливец Ирина Сергеевна

3. Силкина Марина Евгеньевна

№	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	
9	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	Вкусно	
10	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов)	11	
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 (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	Да	

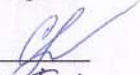
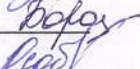
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	Да	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	Да	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный 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 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	Кипяченая вода
	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	
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие) <i>Для информации: с 01.01.2021 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)? Если «да», то даты и причина не допуска.	Нет	
	13.3. Санитарные книжки сотрудников пищеблока (наличие). Если нет, то причина отсутствия.	Да	

	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	
	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	
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	Да	
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 %)	84	
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 четверть
	Дата последней проверки, выявленные недостатки		Недостатки не выявлены
	Что сделано для устранения выявленных при проверке недостатков		
19	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию		
	Использование информационных стендов в столовой	Да	
	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 «ООШ № 28»
20	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)		

Протокол (акт) составлен на 5 листах в печатной форме.

Подписи членов группы контроля:

Исмакина М. Е. 
Борождина С. В. 
Подшивец Н. В. 