

**Протокол (или акт) проверки № 3 от 06.02.2025 г. рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания в МАОУ «ООШ № 28»**

**Дата проверки:** 06.02.2025 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:** 158 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) 19 чел.,

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

0 чел.

**Состав группы контроля:**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

| № | Показатель                                                                                                                                                                                                                                                  | Да/нет | Примечание |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
| 1 | <b>Наличие в организации меню двухнедельного цикличного</b>                                                                                                                                                                                                 |        |            |
|   | 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 | <b>Наличие в организации меню фактического на день</b>                                                                                                                                                                                                      | Да     |            |
| 3 | <b>Доступность меню для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)</b>                                                                                                                              |        |            |
|   | 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 несъедаемости 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?<br>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 <i>(СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрывании столов !)</i>                                                                                                                                                                  | Да  |                |
|           | 12.11. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей <i>(на информационном стенде, на сайте)</i> с учетом времени приема пищи <i>(не менее 20 минут)</i>                                                                                                                                                                                                                 | Да  |                |
|           | 12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН <i>(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)</i> | Да  | Кипяченая вода |
|           | 12.13. наличие контрольного блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Да  |                |
| <b>13</b> | <b>Документы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |                |
|           | 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)<br><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)?<br>Если «да», то даты и причина не допуска.                                                                                                                                                                                                                                  | Нет |                |
|           | 13.3. Санитарные книжки сотрудников пищеблока (наличие). Если нет, то причина отсутствия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Да  |                |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |                                           |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------|
|    | <b>13.4. Журнал «Здоровье»</b> (называется по-разному, осмотр и допуск сотрудников пищеблока к работе, наличие и ежедневное ведение)                                                                                                                                                                                                                                                                                | Да  |                                           |
|    | <b>13.5. Журналы приемки продукции (сырья)</b> (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 | <b>Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?</b> (указать дату, выявленные нарушения)                                                                                                                                                                                                                   | Нет |                                           |
| 15 | <b>Наличие буфета</b> (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 | <b>Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) фактически и согласно расписанию приема пищи</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Да  |                                           |
| 17 | <b>Охват горячим питанием детей в школе (в %)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 84  |                                           |
| 18 | <b>Родительский контроль за питанием в школе</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |                                           |
|    | 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 | <b>Информационно-просветительская работа по здоровому питанию</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |                                           |
|    | 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:

Сидорова Марина Евгеньевна с.п.  
Ершова Елена Ивановна А.И.