

Матрица для проведения проверки

Протокол № 3 от 20.10.2021
 выездной проверки рабочей группы по контролю за системой организации горячего
 питания в государственных и муниципальных образовательных организациях,
 расположенных на территории Свердловской области

Дата проверки: 20.10.2021 Время проверки: 11:55

Образовательная организация: МБОУ ЛТО СОШ №1

Адрес: г. Тельмана, ул. Малышева, 65

Основание (выборочная проверка, по жалобам родителей – перечислить, и т.п.):

Выборочная проверка

Организация, предоставляющая услуги по питанию ООО "К.О.П."

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

Бажина Е.Е., заместитель начальника

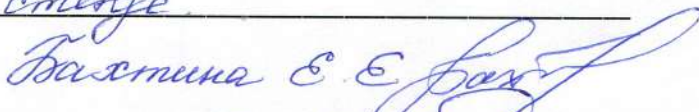
№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации (да/нет)	да	
2	Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа (да/нет)	да	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню (да/нет)	да	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) (да/нет)	да	
5	Индекс несъедаемости (визуальная оценка количества отходов в %)	10%	
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно - почему)	вкусно	
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (отлично/хорошо/удовлетворительно/плохо)	хорошо	
8	Наличие документов (да/нет)	да	
	Журнал отзывов и предложений для общего доступа	да	
	Журнал бракеража	да	
	Журнал витаминизации	нет	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	да	
	Журналы приемки продукции	да	

9	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал (да/нет)	да	
10	Наличие и использование электрополотенец и/или бумажных полотенец при входе в обеденный зал (да/нет)	да	
11	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой (да/нет)	да	
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (да/нет)	да	
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале (да/нет)	да	
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств (да/нет)	да	
15	Состояние обеденных столов (да/нет – по каждому показателю): - влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, ✓ - наличие бумажных салфеток на столах, ✓ - наличие столовых приборов на столах ✓	да да да	
16	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни, потребительские конференции для родителей, классные часы для детей и т.п.) (да/нет)	да	
17	Наличие буфета (да/нет)	нет	
	Доступность его для детей (да/нет)		
	Ассортимент Расчет (наличный, безналичный)		
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (да/нет) Справочно: время для приема пищи не менее 20 минут	да	
19	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии вписать)	Замечание	Ф.и.о члена рабочей группы

Предложения рабочей группы по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований Роспотребнадзора в образовательной организации и совершенствованию системы организации горячего питания:

№ 16. - рекомендовать дополнить информацию о правильном и здоровом питании на информационном стенде.

Подписи членов группы контроля:

Балкина Е.Е. 
 Кузнецова О.В. 