

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

Дата проверки: 21.03.2023 Время проверки: 9⁰⁰

Образовательная организация: МБОУ МКОУ "СОШ № 1"

Адрес: г. Таволжский, ул. Мамонтова, 65

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

по графику

Организация, предоставляющая услуги по питанию ООУ "Косовской волостной"

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

Дьяченко Елена Раисовна, специалист

Бригирова Наталья Валерьевна, директор

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Ответственное лицо за организацию питания в ОО	<u>Курованова О.В</u>	
2	Наличие двухнедельного циклического меню для каждой возрастной группы (да/нет) -на сайте организации - на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	<u>Да</u> <u>Да</u>	
3	Ежедневное/еженедельное меню столов (да/нет – по каждому показателю): -Наличие фактического меню на день -соответствие его циклическому двухнедельному меню -отсутствие повтора блюд в течение одного дня и двух смежных дней -наличие в меню фруктов, соков	<u>Да</u> <u>Да</u> <u>Да</u> <u>Да</u>	
4	Соответствие режима питания детей, количества приемов пищи требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<u>Да</u>	
5	Ведётся ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании? (да/нет)	<u>—</u>	<u>—</u>
6	В какой форме организовано диетическое питание детей: -по индивидуальному меню -употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в	<u>—</u>	<u>—</u>

	обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами) -диетическое питание не организовано		
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) (да/нет)	Да	
8	Индекс несъедаемости (визуальная оценка количества отходов в %)	15 %	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно - почему)		
10	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (отлично/хорошо/удовлетворительно/плохо)		
11	Наличие документов (да/нет)		
	Журнал отзывов и предложений для общего доступа	Да	
	Журнал бракеража	Да	
	Журнал витаминизации	Да	
	Гигиенический журнал	Да	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да	
	Журналы приемки продукции	Да	
12	Организация питьевого режима (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной воды, разлив кипяченой воды) Ответственное лицо в ОО:		
13	Наличие и использование при входе в обеденный зал столов (да/нет – по каждому показателю): -кожных антисептиков (локтевых дозаторов) -жидкого мыла -электрополотенец и/или бумажных полотенец	Да Да Да	
14	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками пищеблока (да/нет)	Да	
15	Наличие и соблюдение графика уборки, в том числе генеральной уборки	Да	
16	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале (да/нет)	Да	
17	Наличие и соблюдение графика проветривания	Да	
18	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	
19	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах		11.000719

	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)		
20	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии вписать)	Замечание	ФИО члена рабочей группы

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

Подписи членов группы контроля:

Ж (Дригалева Е. Р.)
 У (Тригирова И. В.)