

Протокол (или акт) проверки № 10 от 12.12.2024г.
 рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания
 в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных
 на территории Свердловской области

Дата проверки: 12.12.2024
 Время проверки (начало и конец): с 9⁰⁰ ч. до 10⁰⁰ ч.
 Образовательная организация: МАОУ СОШ № 4 с УИОП
 Адрес: г. Екатеринбург, ул. Лесовикова в. 15
 Организация, осуществляющая питание: ООО "Канар"
 Основание (плановая/внеплановая, по жалобе и т.д.): плановая
 Охват горячим питанием в % общих 100 % 1-4 классы 100
 % 5-8 классы 100; %9-11 классы 100
 Количество детей, обучающихся в образовательной организации 1064 чел.,
 В том числе:
 дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) 22 чел.,
 дети с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.) 2 чел.

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

- 1 Михайлова А.С.
- 2 Степанова А.В.
- 3 Баранова М.А.
- ...

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного циклического		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	+	
	1.2. без учета возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)		
	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, глютена и т.д.)	+	

	1.6. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (<i>ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе</i>)	+	
2	Наличие в организации меню фактического на день		
	1.1. для всех возрастных групп (<i>начальная, средняя, старшая школа</i>)	+	
	1.2. без учета возрастных групп (<i>начальная, средняя, старшая школа</i>)		
	1.3. с учетом режима функционирования организации (<i>когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др</i>)	+	
	1.4. без учета режима функционирования организации (<i>когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др</i>)		
	1.5. для детей с особыми потребностями питания (<i>диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.</i>)	+	
	1.6. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (<i>ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе</i>)	+	
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (<i>меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы</i>)		
	3.1. наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации		
	3.2. наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации для общего доступа	+	
	3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации	+	
	3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа	+	
	3.5. наличие меню для детей с особыми потребностями питания на информационном стенде	+	
4	Соответствие циклического меню фактически используемому в школе?	+	
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (<i>например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд</i>)	+	
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (<i>в т.ч. колбасных изделий – сосисок,</i>	+	

	<i>сарделек и т.п.)</i>		
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры <i>(по мнению членов рабочей группы)</i>	+	
8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд <i>(вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)</i>		<i>Вкусно</i>
9	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд <i>(вкусно/не вкусно - почему)</i>		<i>Вкусно</i>
10	Индекс несъеданности в % <i>(визуальная оценка отходов)</i>		<i>50/100</i>
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		<i>чисто</i>
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств <i>(нет сколов, повреждений)</i>	+	
	12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств <i>(нет сколов, повреждений)</i>	+	
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. <i>(посуда с повреждениями использоваться не должна)</i>		<i>посуда без царапин, без сколов</i>
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	+	
	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах	+	
	11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия <i>(не должны использоваться)</i>	-	
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб	+	
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки <i>(визуальная оценка)</i>	+	
12	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи <i>(должна осуществляться после каждого приема пищи)</i>	+	

3

	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	+	
	12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (<i>раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации</i>)?	+	
	12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (<i>не менее 2-х</i>) и (или) одноразовые полотенца	+	
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	+	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	+	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	+	
	12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
	12.9. 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	+	
4	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 накрытии столов !</i>)	+	
	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 для приема пищи (<i>не менее 20 минут</i>)	+	
	12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (<i>кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутилированной 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>)	+	
	12.13. наличие контрольного блюда	+	
	12,14. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	+	
13	Документы		

	13.1. Журнал отзывов и предложений <i>(наличие)</i>		
	размещен в свободном доступе	+	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	+	
	дата последней записи в журнале	+	09.10.2024
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции <i>(наличие)</i> <i>Для информации: с 01.01.2021 введены новые формы журналов</i>	+	
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
	Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд	+	
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	+	
	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.		
	13.3. Санитарные книжки сотрудников пищеблока <i>(наличие)</i> . Если нет, то причина отсутствия.	+	
	13.4. Журнал «Здоровье» <i>(называется по-разному, в нём отражается осмотр кожных покровов на предмет отсутствия повреждений и гнойничковых поражений, и допуск сотрудников пищеблока к работе, наличие и ежедневное ведение)</i>	+	
	13.5. Журналы приемки продукции (сырья) <i>(наличие)</i>	+	
	Ведется по всем поступающим продуктам своевременно <i>(обращать внимание на даты)</i>	+	
	Возможность оценить количество остатков продуктов	+	
	Возможность оценить сроки хранения и реализации блюд	+	
14	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев? <i>(указать дату, выявленные нарушения)</i>	+	
15	Наличие буфета <i>(да, нет)</i>	+	
	15.1. доступность буфета для детей <i>(справочно: если, по словам сотрудников столовой, буфетная продукция не доступна для детей, то это нарушает их права как потребителей, поэтому в буфете не должно быть запрещенных продуктов, см.приложение б к СанПин)</i>	+	

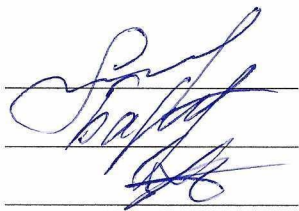
6

	15.2. в ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (см.приложение 6 к СанПиН)	+	
	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, запрещенная к питанию детей в образовательных организациях)	+	
	15.4. отсутствуют факты превышения торговой наценки на буфетную продукцию сверх установленных лимитов (предельная наценка (включая торговую надбавку) на продукцию (товары) установлена в размере 50% к ценам приобретения сырья и покупных товаров)	+	
	15.5. для продажи не допускаются блюда, не указанные в меню	+	
	15.6. расчет производится в наличной или безналичной форме (справочно: в случае отсутствия в школе системы оплаты социальной/школьной картой, должно присутствовать две формы оплаты (нал, безнал), выдача чека при обеих формах обязательна)	+	
16	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) фактически и согласно расписанию приема пищи	+	
17	Охват горячим питанием детей в школе (в %)		100%
18	Родительский контроль за питанием в школе	+	
	Наличие общественного органа контроля (родительский комитет, комиссия по питанию и т.п.)	+	
	Документ, регламентирующий работу (приказ директора, протокол/решение родительского собрания/конференции, положение и т.д.)	+	
	Периодичность проведения проверок	+	ежемесячно.
	Дата последней проверки, выявленные недостатки		09.10.2024
	Что сделано для устранения выявленных при проверке недостатков		
19	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию		
	Использование информационных стендов в столовой	+	
	Размещение информации о правильном питании на сайте организации	+	
	Проведение потребительских конференций для родителей	+	
	Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме (указать какие)		

20	Прочие замечания от членов рабочей группы <i>(при наличии)</i>		

Протокол (акт) составлен на 7 листах в *печатной* форме.

Подписи членов группы контроля:



7