

Протокол (или акт) проверки № 11 от 29.01.2025 г.  
 рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания  
 в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных  
 на территории Свердловской области

Дата проверки: 29.01.2025 г.

Время проверки (начало и конец): с 10<sup>40</sup> ч. до 11<sup>30</sup> ч.

Образовательная организация: МАУ СОУС №4 с УЧОП

Адрес: г. Екатеринбург, ул. Тихомиров 15

Организация, осуществляющая питание: ООО "Каскад"

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

Охват горячим питанием в % общий 100 % 1-4 классы 100

% 5-8 классы 100 ; %9-11 классы 100

Количество детей, обучающихся в образовательной организации 1.049 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) 30 чел.,

дети с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.) 2 чел.

1

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

1 Крутикова И. П.

2 Анжаматулина З. Р.

3 Фришке А. Е.

...

№	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> )	+	
<b>2</b>	<b>Наличие в организации меню фактического на день</b>		
	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> )	+	
<b>3</b>	<b>Доступность меню для ознакомления родителей и детей</b> ( <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		
<b>4</b>	<b>Соответствие циклического меню фактически используемому в школе?</b>	+	
<b>5</b>	<b>Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни</b> ( <i>например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд</i> )	+	
<b>6</b>	<b>Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</b> ( <i>в т.ч. колбасных изделий – сосисок,</i>	+	

2



	сарделек и т.п.)		
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)	+	
8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)		вкусно
9	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)		вкусно
10	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов)		80/20
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		чисто
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	+	
	12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	+	
	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)		посуда целая, большая часть посуды новая
	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 (не должны использоваться)	-	
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб	+	
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	+	
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)	+	

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 обучающимся 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		

	<b>13.1. Журнал отзывов и предложений</b> <i>(наличие)</i>		
	размещен в свободном доступе	+	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	+	
	дата последней записи в журнале	+	09.10.2024г
	<b>13.2. Журнал бракеража готовой продукции</b> <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.		
	<b>13.3. Санитарные книжки</b> сотрудников пищеблока <i>(наличие)</i> . Если нет, то причина отсутствия.	+	
	<b>13.4. Журнал «Здоровье»</b> <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>	+	
	<b>13.5. Журналы приемки продукции (сырья)</b> <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	<b>Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?</b> <i>(указать дату, выявленные нарушения)</i>	+	
15	<b>Наличие буфета</b> <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 6 к СанПиН)</i>	+	

5


	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)	+	
6	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		12.12.2024г.
	Что сделано для устранения выявленных при проверке недостатков		
19	<b>Информационно-просветительская работа по здоровому питанию</b>		
	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	<b>Прочие замечания от членов рабочей группы</b> <i>(при наличии)</i>		

Протокол (акт) составлен на 4 листах в *печатной* форме.

Подписи членов группы контроля:

  
\_\_\_\_\_  
*Камчатка*  
\_\_\_\_\_  
*Золотницкая Л.В.*  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7