

Протокол (или акт) проверки № 15 от 22.10.2025  
 рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания  
 в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных  
 на территории Свердловской области

Дата проверки: 22.10.2025

Время проверки (начало и конец): с 11-00 ч. до 11-30 ч.

Образовательная организация: МАОУ Соци. ч с УЧОП

Адрес: г. Екатеринбург ул. Пехотиных 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 1036 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) 34 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 Зрицкова Т. Н.
- 2 Зрицкова Т. В.
- 3 Ходячихина Т. Б.

...

| № | Показатель                                                                                       | Да/нет | Примечание |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
| 1 | Наличие в организации меню двухнедельного цикличного                                             |        |            |
|   | 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 | <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> ) | + |  |
| 3 | <b>Доступность меню для ознакомления родителей и детей</b><br>( <i>меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы</i> )                                                                                                                           |   |  |
|   | 3.1. наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации                                                                                                                                                                                                     | + |  |
|   | 3.2. наличие двухнедельного цикличного 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 | <b>Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?</b>                                                                                                                                                                                                | + |  |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |
| 5 | <b>Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни</b><br>( <i>например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд</i> )                                                                                                                                           | + |  |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |
| 6 | <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>                                                                                                      | + |  |

|    |                                                                                                                                                                                           |   |                                       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------|
|    | 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, новая, столовые приборы |
|    | 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)                                    | + |                                       |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|    | 12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи?<br>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                                                                                                                                                                                                 | + |  |
|    | 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> )                                                                                                                                                                  | + |  |
|    | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |

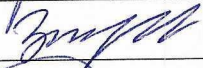
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|    | <b>13.1. Журнал отзывов и предложений</b> <i>(наличие)</i>                                                                                                                                                                                                        |   |  |
|    | размещен в свободном доступе                                                                                                                                                                                                                                      | + |  |
|    | страницы журнала прошиты, пронумерованы                                                                                                                                                                                                                           | + |  |
|    | дата последней записи в журнале                                                                                                                                                                                                                                   | + |  |
|    | <b>13.2. Журнал бракеража готовой продукции</b> <i>(наличие)</i><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?                                                                                                                                                                                    | + |  |
|    | 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)?<br>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> | + |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------|
|    | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | + |            |
|    | Дата последней проверки, выявленные недостатки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   | 25.09.2015 |
|    | 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 | Прочие замечания от членов рабочей группы<br>(при наличии) |  |  |
|    |                                                            |  |  |
|    |                                                            |  |  |

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

Подписи членов группы контроля:

  
  
  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_