Протокол *(или акт)* проверки № 23 от 22.09.2026
рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области

Дата проверки: 22.09.2026

Время проверки *(начало и конец)*: с 9⁰⁰ ч. до 9³⁵ ч.

Образовательная организация: МАОУ СОШ №4 с УИОП

Адрес: г. Екатеринбург, ул. Пехотинцев 15

Организация, осуществляющая питание: ООО „Каскад"

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

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

% 5-8 классы 100; %9-11 классы 100

Количество детей, обучающихся в образовательной организации 1003 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ *(питаются два раза за счет бюджета)* 36 чел.,

дети с особыми потребностями питания *(диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)* 0 чел.

Состав группы контроля *(фио, должность/ статус)*:

1 Парфенова О.А.
2 Крупова К.И.
3 Шихалева Б.И.
… Шихалев С.И.

№	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 (*ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе)*	+	
2	**Наличие в организации меню фактического на день**		
	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 (*ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе)*	+	
3	**Доступность меню для ознакомления родителей и детей** *(меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)*		
	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	**Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?**	+	
5	**Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни** (*например блюда из куры или рыбы несколько дней подряд)*	+	
6	**Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20** *(в т.ч. колбасных изделий – сосисок,*	+	

	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 несъедамости в %** (*визуальная оценка отходов)*		70 /30
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 чистая, целая
	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? Если нет, то какая периодичность уборки?	+	
	12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены *(раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?*	+	
	12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца *(не менее 2-х)* 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 *(СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов !)*	+	
	12.11. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей *(на информационном стенде, на сайте)* с учетом времени для приема пищи *(не менее 20 минут)*	+	
	12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН *(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)*	+	
	12.13. наличие контрольного блюда	+	
	12,14. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	+	
13	**Документы**		

4

	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 обоих формах обязательна)*	+	
		+	
6 **16**	**Достаточное время для принятия пищи обучающимися *(не менее 20 минут)* фактически и согласно расписанию приема пищи**	↓	100 % ↓
17	**Охват горячим питанием детей в школе (в %)**		
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	+	раз в месяц
	Дата последней проверки, выявленные недостатки		19.05.2026
	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)*	+	

	13.1. Журнал отзывов и предложений *(наличие)*	+	
	размещен в свободном доступе	+	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	+	
	дата последней записи в журнале		19.09.2026 г.
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции *(наличие)* ***Для информации: с 01.01.2021 введены новые формы журналов***	+	
	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 (наличие). Если нет, то причина отсутствия.	+	
	13.4. Журнал «Здоровье» *(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)*	+	
	13.5. Журналы приемки продукции (сырья) *(наличие)*	+	
	Ведется по всем поступающим продуктам своевременно *(обращать внимание на даты)*	+	
	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?** (указать дату, выявленные нарушения)	+	
15	**Наличие буфета** *(да, нет)*	+	
	15.1. доступность буфета для детей *(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)*	+	

20	**Прочие замечания от членов рабочей группы** *(при наличии)*		замечаний нет.

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

Подписи членов группы контроля:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

7