

Протокол

проведения проверки организации горячего питания

и соблюдения требований Роспотребнадзора.

Дата проверки: 19.12.2024. Время проверки: с 11.25 – 11.40

Образовательная организация: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «СОШ № 5»

Адрес: Нижняя Салда, Карла Либкнехта, 79

Основание: внеплановая проверка

Состав группы контроля: Член рабочей группы: старший инспектор Управления образования администрации ГО Нижняя Салда – Рыбакова И.А., зам. директора МАДОУ «Росток» - Ботыгина О.Ю., ответственный за питание –Зорихина Ю.М.,

| №№ п/п | Пункт проверки | Результат | Комментарий |
|-----------|--|---|---|
| 1 | Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации | В наличии | |
| 2 | Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню, выявление фактов замены блюд | Фасоль консервированная-60гр. Борщ из свежей капусты с курицей со сметаной-210гр. Котлета "Здоровье" из мяса кур с морковью-90 гр. Чай с сахаром 215гр. Хлеб Крестьянский с вит-ми. -30 гр. Хлеб ржаной. -30 гр. | Меню на день соответствует циклическому |
| 3 | Отсутствие в меню повтора блюд в смежные дни | Повторов нет | |
| 4 | Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов | Запрещенных блюд и продуктов нет | |
| 5 | Выявлены ли факты организации питания детей льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет средств родителей, по разным меню | Не выявлены | |
| 6 | Выявлены ли факты организации питания детей льготной категории и обучающихся, питающихся за счет родителей, по разной | Не выявлены | |

| | | | |
|----|--|---|--|
| | стоимости | | |
| 7 | Наличие отбора проб | Пробы присутствуют | |
| 8 | Соблюдение товарного соседства на рабочем столе | Товарное соседство соблюдается. | |
| 9 | Соответствие температуры и объемов блюд на раздаче | Температурный режим блюд соблюдается, объем порций соблюдается. | |
| 10 | Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов) | 3% Фасоль консервированная 1% Борщ из свежей капусты с курицей со сметаной 1% Котлета "Здоровье" из мяса кур с морковью | |
| 11 | Мнение детей о вкусовых качествах блюд | Еда вкусная. | |
| 12 | Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд | Все блюда горячие, вкусные. | |
| 13 | Состояние посуды | В норме | |
| 14 | Соблюдение товарного соседства в холодильниках и холодильных камерах | Товарное соседство соблюдается. | |
| 15 | Маркировка на рабочих ножах | Промаркировано | |
| 16 | Хранение и обработка яиц | Хранение на складе в фирменных коробках | |
| 17 | Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал | В наличии | |
| 18 | Соблюдение сроков годности продуктов и сохранения целостности тары | Сроки годности соблюдены, маркировка имеется. | |
| 19 | Использование деформированной посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью, наличие столовых приборов из алюминия. | Деформированной посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия не | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| | | выявлено | |
| 20 | Контроль температуры холодильного оборудования | Ведётся. | |
| 21 | Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал | В наличии | Расположены у раковин |
| 22 | Соответствие весу блюд | Имеется все блюда 100% | |
| 23 | Использование средств индивидуальной защиты (перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой | В наличии находящихся в шапочках, перчатках, и спец. одежде | |
| 24 | Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале | В наличии | Установлено и работают 2 рециркулятора |
| 25 | Проведение влажной уборки с использованием дезинфицирующих растворов после каждого потока, качество уборки | Проводится после каждого потока | |
| 26 | Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов) | Влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев проводится регулярно. | |
| 27 | Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.) | На сайте и перед выходом из столовой. | |
| 28 | Наличие буфета | В наличии (только выпечка) | |

По результатам проверки замечаний нет.

Член группы: старший инспектор УО



И.А. Рыбакова

Зам. директора МАДОУ «Росток»



О.Ю. Ботыгина

Ответственный за питание МБОУ «СОШ №5»



Ю.М. Зорихина