

Протокол

**проведения проверки организации горячего питания
и соблюдения требований Роспотребнадзора.**

Дата проверки: 19.03.2025. Время проверки: с 09.35 – 09.50

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

Адрес: Нижняя Салда, Карла Либкнехта, 79

Основание: внеплановая проверка

Состав группы контроля: Член рабочей группы: старший инспектор Управления образования администрации муниципального округа Нижняя Салда Свердловской области – 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	Суп картофельный с крупой с курицей 200 грамм, пюре картофельное 150 грамм, котлета рыбная 90 грамм, икра из кабачков 60 грамм, напиток из шиповника 200 грамм, хлеб крестьянский с витами. 30 грамм, хлеб ржаной 30 грамм.	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 стоимости	Не выявлены	
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)	1% Суп картофельный с крупой с курицей 1% пюре картофельное 2% котлета рыбная 2% икра из кабачков	
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 электрополотенц 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 рекомендовано: в целях контроля за расходованием бюджетных средств и выполнения санитарных норм указывать дату в меню, размещенном на стенде в школьной столовой.

Член группы: старший инспектор УО

Зам. директора МАДОУ «Росток»

Ответственный за питание МАОУ «СОШ №5»



И.А. Рыбакова



О.Ю. Ботыгина



Ю.М. Зорихина