

Протокол
проведения проверки организации горячего питания
и соблюдения требований Роспотребнадзора.

Дата проверки: 23.01.2024. Время проверки: с 08.40 – 09.10

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

Адрес: Нижняя Салда, Карла Либкнехта, 79

Основание: внеплановая проверка начальной школы

Состав группы контроля:

ответственный за питание – Кирьяненко М.А.

член рабочей группы:

старший инспектор Управления образования администрации городского округа Нижняя Салда – Рыбакова И.А.,

заместитель директора МАДОУ «Росток» - Ботыгина О.Ю.

№№ 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	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)	5% Борщ, пюре гороховое и каша пшенная: 1% суп 1% каша 3% пюре гороховое	
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	
15.1	Маркировка на разделочных досках	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	Расположены при входе в столовую
18	Соблюдение сроков годности продуктов и сохранения целостности тары	Сроки годности соблюдены, маркировка присутствует не везде: отсутствует на сыре(дата) , на отварном рисе(дата)	Исправлено на месте

18.1	Соблюдение хранения готовых овощей	В овощном складе почищенные и нашинкованные лук и морковь находились в специальных тазах, но не были накрыты крышками.	Исправлено на месте, взято под контроль
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 выявленные замечания были исправлены на месте.

Директор МБОУ «СОШ № 5»

А.В.Александров

Ответственный за питание МБОУ «СОШ №5»

М.А. Кирьяненко

Член группы: И.А. Рыбакова

О.Ю. Ботыгина

И.А. Рыбакова
О.Ю. Ботыгина

А.В. Александров
М.А. Кирьяненко