

Протокол № \_\_\_\_\_ от 08.09.2021  
 выездной проверки рабочей группы по контролю за системой организации горячего  
 питания в государственных и муниципальных образовательных организациях,  
 расположенных на территории Свердловской области

Дата проверки: 08.09.2021 Время проверки: 11:30

Образовательная организация: ШКОЛ ЯГО, СОШ №14

Адрес: \_\_\_\_\_

Основание (выборочная проверка, по жалобам родителей – перечислить, и т.п.):

по графику

Организация, предоставляющая услуги по питанию ООО "КОП"

Состав группы контроля (ф.и.о., должность):

Богатина Е.В. зам. начальника  
Коромышова П.П., специалист

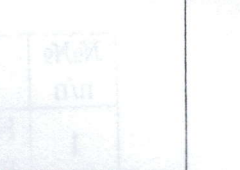
№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации (да/нет)	<u>нет</u>	
2	Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа (да/нет)	<u>нет</u>	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню (да/нет)	<u>да</u>	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) (да/нет)	<u>да</u>	
5	Индекс несъедобности (визуальная оценка количества отходов в %)	<u>100%</u>	
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно - почему)		
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ плохо)	<u>не оценивалось</u>	
8	Наличие документов (да/нет)		
	Журнал отзывов и предложений для общего доступа	<u>да</u>	
	Журнал бракеража	<u>да</u>	
	Журнал витаминизации	<u>да</u>	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока		
	Журналы приемки продукции	<u>да</u>	

9	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал (да/нет)	да	
10	Наличие и использование электрополотенец и/или бумажных полотенец при входе в обеденный зал (да/нет)	да	
11	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой (да/нет)	да	
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (да/нет)	да	
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале (да/нет)	да	
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств (да/нет)	да	
15	Состояние обеденных столов (да/нет – по каждому показателю): - влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, - наличие бумажных салфеток на столах, - наличие столовых приборов на столах	да да да	
16	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни, потребительские конференции для родителей, классные часы для детей и т.п.) (да/нет)	да	
17	Наличие буфета (да/нет)		
	Доступность его для детей (да/нет)		
	Ассортимент		
	Расчет (наличный, безналичный)	наличные	
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (да/нет) Справочно: время для приема пищи не менее 20 минут		20 минут
19	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии вписать)	Замечание	Ф.и.о члена рабочей группы

Предложения рабочей группы по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований Роспотребнадзора в образовательной организации и совершенствованию системы организации горячего питания:

Разместить циклическое меню на сайте ВОО, сайт

Подписи членов группы контроля:

Корсаковская П.П.   
Бармина Е.Е. 