

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

Дата проверки: 21.03.2025г.

Время проверки: 12:15

Образовательная организация: *Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10»*

Адрес: *Свердловская область, г. Нижняя Салда, ул. Фрунзе, д. 11*

Основание: *Плановая проверка*

Состав группы контроля:

Директор МБОУ «СОШ №10»

Бессонова Алла Леонтьевна

ответственный за организацию горячего питания

Орищенко Марина Анатольевна

члены рабочей группы Управления образования администрации муниципального округа
Нижняя Салда Свердловской области

Терехова Римма Викторовна

Рыбакова Ирина Александровна

Ботыгина Оксана Юрьевна

Пункт проверки	Результат	Комментарий
Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации	Имеется	
Наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	Имеется	
Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	Имеется	
Отсутствие в меню повтора блюд в смежные дни	Соблюдено	
Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	Запрещенные блюда в меню отсутствуют	
Выявлены ли факты организации питания детей льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет средств родителей, по разным меню	Факты не выявлены	
Выявлены ли факты организации питания детей льготной категории и обучающихся, питающихся за счет родителей, по разной стоимости	Факты не выявлены	
Наличие отбора проб блюд	Пробы завтрака и обеда присутствуют	
Соблюдение товарного соседства на	Соблюдено	

рабочем столе		
Соответствие температуры и объемов блюд на раздаче	Соответствует	
Индекс несъедаемости	10,10%	
Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
Состояние посуды	Посуда в достаточном количестве, чистая, без сколов и трещин	
Маркировка на рабочих ножах	Имеется	
Маркировка продуктов	Имеется	
Соответствие приготовления блюд технологической карте	Соответствует	
Соблюдение товарного соседства в холодильниках и холодильных камерах	Соблюдено	
Хранение и обработка яиц	<p>1. Обработка в течении 5-10 минут 1%-2% раствором соды (100-200 гр. кальцинированной соды на 10л воды) при температуре 40-50 С.</p> <p>2. Обработка в 0,5% раствора хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств.</p> <p>3. Ополаскивание проточной водой не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.</p> <p>Обработанные яйца хранению не подлежат. Сразу используются для приготовления блюд. Бракованный продукт возвращают поставщику или утилизируют.</p>	
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	Имеются	
Соблюдение сроков годности продуктов и сохранения целостности тары	Соблюдается	
Использование деформированной посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью, наличие столовых приборов из алюминия.	Деформированная посуда, с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью не используется, столовых приборов из алюминия нет.	
Контроль температуры холодильного оборудования	Проводится	
Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	Имеются	
Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Применяются	
Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	Имеются: 1 бактерицидный рециркулятор модернизированный РБм 4x15 на передвижной стойке. облучатель бактерицидный РБ-50 «ГАЛА», 1 облучатель бактерицидный настенный ОБН-150. Журналы контроля эксплуатации ведутся ежедневно.	

Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	Уборка проводится во время перерывов между потоками	
Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	Обеденные столы чистые, протираются после каждого класса (приема пищи)	
Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	Имеются	
Наличие буфета	Имеется	
Доступность его для детей	Доступен	
Ассортимент	-	
Расчет (наличный, безналичный)	Наличный, безналичный	
Достаточное время для принятия пищи обучающимися	Достаточно	

Выводы:

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.

Члены группы:

Р.В. Терехова

И.А. Рыбакова

О.Ю.Ботыгина

Директор МБОУ «СОШ №10»

А.Л. Бессонова

Ответственный за организацию горячего питания

М.А. Орищенко