

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Акинфиево»

Протокол
проведения проверки организации горячего питания
и соблюдения требований Роспотребнадзора.

Дата проверки: 01.02.2022 г. Время проверки: с 12.00

Образовательная организация: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Акинфиево»

Адрес: Нижняя Салда, с. Акинфиево, ул. Центральная, д.52

Основание: плановая проверка

Состав группы контроля: Директор МАОУ «ООШ с. Акинфиево» – Волгина Т.Г., ответственный за питание – Сорокина Г.А., завхоз – Лушак Г.О., медработник Хвойницкая Т.И., старший инспектор Управления образования, член рабочей группы по совершенствованию организации качественного горячего питания в образовательных организациях в Городском округе Нижняя Салда – Рыбакова И.А., представитель родительского комитета – Русакова О.С.

№№ 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	Фактов замены не выявлено Меню выставляет на сайте школы ежедневно
3	Отсутствие в меню повтора блюд в смежные дни	Повторов нет	
4	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	Запрещенных блюд нет	
5	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии	№ 6/1 от 11.01.2021г	
6	Снятие бракеража от всех приготовленных блюд, наличие фактов недопуска блюд к реализации	Проводится	Ведется журнал бракеража готовых блюд
7	Соответствие температуры и объемов блюд на раздаче	Блюда теплые, визуально объем порций соблюден	При взвешивании порций 1 - 511 (209) г; 2 - 500 (200) г; 3 - 499 (199) г; 4 - 497 (197) г вес тары 300 грамма

8	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	10%	.
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
10	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
11	Наличие документов		
	Журнал отзывов и предложений	Имеется	Записи отсутствуют
	Журнал бракеража готовых блюд	Бракераж на все блюда	Ведется журнал бракеража готовых блюд
	Журнал витаминизации	Имеется	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	Имеются	
11	Журналы приемки сырой продукции	Имеется	Требования к качественным характеристикам продуктов с указанием по каждому продукту наименования предприятия и адрес производства, наименование и адрес поставщика
12	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	В наличии	Расположены при входе в столовую
13	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	В наличии	Расположены у умывальников
14	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Маски, перчатки, головные уборы, специальная одежды сотрудниками столовой используются	
15	Соблюдение сроков годности продуктов и сохранения целостности тары	Сроки годности соблюдены	Не обнаружено
16	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	Не обнаружено
17	Контроль температуры холодильного оборудования	Ведется	имеется журнал по термометрии морозильных камер. Температура холодильных камер соответствует

			термометрии ведения журнала
18	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	В наличии	Установлено и работает 1 рециркулятор, запись в журнале имеется
19	Проведение влажной уборки с использованием дезинфицирующих растворов после каждого потока, качество уборки	Проводится после каждого приема пищи учащимся	Качество уборки удовлетворительное
20	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	Влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев проводится регулярно	Качество уборки удовлетворительное
21	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	На сайте	оошакинфиево.рф
22	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	Достаточно	

Выявлено:

Все предписания устранены .Претензий нет

По результатам проверки МАОУ «ООШ с. Акинфиево» дано указание:

Результат проверки удовлетворительно.

Директор МАОУ «ООШ с. Акинфиево»

Ответственный за питание

Завхоз

Медработник

Член рабочей группы Управления

Представитель родительского комитета



Волгина Т.Г.

Сорокина Г.А..

Лушакова Г.О..

Хвойницкая Т.И.

Рыбакова И.А.

Русакова О.С.