

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа с. Акинфиево»

Протокол № 2

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

Дата проверки: 01.10.2025 Время проверки: с 09.50 – 10.50

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

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

Основание : внеплановая проверка

Состав группы контроля: Директор МАОУ «ООШ с. Акинфиево» А.В.Александров, Старший инспектор Управления образования администрации муниципального округа Нижняя Салда Свердловской области И.А.Рыбакова, Завхоз Г.О.Лушакова

№№ 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	Присутствует повторяемость одних и тех же блюд	
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%	
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	
18	Соблюдение сроков годности продуктов и сохранения целостности тары	Срок годности продуктов соблюдается	
18.1	Маркировка на мойках	Промаркировано	
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	ведется	
21	Наличие и использование электрополотенца и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	Бумажное полотенце имеется,	

		электрополотенце включено	
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	В обеденном зале работает 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.)	Имеется	

По результатам проверки выданы замечания: по размещению на сайте и на информационном стенде столовой (отсутствие приказов по организации питания), в 10-дневном меню присутствует повторяемость одних и тех же блюд, в течении двух смежных блюд, по отсутствию маркировок на упаковках с продуктами

Рекомендовано усилить контроль за маркировкой продуктов питания, размещением информации на сайте организации, провести замену блюд в 10-дневном меню, исключая повторение.

Директор

Ответственный за питание

Член группы: старший инспектор УО

А.В.Александров

Г.О.Лушакова

И.А.Рыбакова