

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

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

Дата проверки: 22.02.2024г.

Время проверки: 13ч.30м.

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

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

Основание: плановое проведение проверки организации горячего питания

Состав группы контроля: Хвойницкая Т.И. медицинский работник, Сорокина Г.А. повар, Диловаршо Ю.И. родитель, представитель родительского комитета.

Пункт проверки	Результат	Комментарий
Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	В наличии	
Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	В наличии	
Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	Меню на день соответствует циклическому	Фактов замены не выявлено, меню выставляется на сайте школы ежедневно
Отсутствие в меню повтора блюд в смежные дни	Повторов нет	
Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	Запрещенных блюд нет	
Выявлены ли факты организации питания детей льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет средств родителей, по разным меню	Нет таких	
Выявлены ли факты организации питания детей льготной категории и обучающихся, питающихся за счет родителей, по разной стоимости	Нет таких	
Наличие отбора проб блюд	Имеется	Ведется журнал брокеража готовых блюд
Соблюдение товарного соседства на рабочем столе	Соблюдается	
Соответствие температуры и объемов блюд на раздаче	Температура и объем блюд на раздаче – соответствует нормам	
Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	Отходов 1%	

Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Отличное	
Состояние посуды	Отличное	
Маркировка на рабочих ножах	Имеется	
Соблюдение товарного соседства в холодильниках и холодильных камерах	Соблюдается	
Маркировка на рабочих ножах	Имеется	
Хранение и обработка яиц	Соблюдается	
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	В наличии	Расположены при входе в столовую
Соблюдение сроков годности продуктов и сохранения целостности тары	Срок годности соблюдены	Не обнаружено
Использование деформированной посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью, наличие столовых приборов из алюминия.	Не обнаружено	Деформированной посуды, с отбитыми краями, трещинами сколами, поврежденной эмалью, столовых приборов и алюминия не выявлено
Контроль температуры холодильного оборудования	Ведется	Имеется журнал по термометрии морозильных камер. Температура холодильных камер соответствует
Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	В наличии	Расположены у умывальников
Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Используется	Маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда, сотрудниками столовой используются
Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	В наличии	Установлено и работает 1 рециркулятор, запись в журнале ведется
Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	Проводится после каждого приема пищи учащимися	Качество уборки удовлетворительное
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
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
Наличие буфета	Нет	

Доступность его для детей	Нет	
Ассортимент	Нет	
Расчет (наличный, безналичный)	Нет	
Достаточное время для принятия пищи обучающимися	Достаточно	
Журнал бракеража готовых блюд	Бракераж на все блюда	Ведется журнал бракеража готовых блюд
Журнал витаминизации	Имеется	Ведется журнал витаминизации блюд
Санитарные книжки работников пищеблока	В наличии	
Журналы приемки сырой продукции	Имеется	Требования к качественным характеристикам продуктов с указанием по каждому продукту наименования предприятия и адрес производства, наименование адрес поставщика. Мониторинг поставщиков

Выводы: претензий нет, результат проверки удовлетворительный

Директор MAOY «OOШ с. Акинфиево»

Т.Г.Волгина

Члены рабочей группы:

Медработник

Ответственный за питание

Учитель

Представитель родительского комитета

Хвойницкая Т.И.

Сорокина Г.А.

Никифорова А.А.

Диловаршо Ю.И.

