

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа с. Акинфиево»

Протокол № 2
проведения проверки организации горячего питания
и соблюдения требований Роспотребнадзора.

Дата проверки: 09.10.2024. Время проверки: с 9.50 – 10.15

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:

Председатель рабочей группы - Р.В. Терехова, член рабочей группы: старший инспектор Управления образования администрации ГО Нижняя Салда – И.А. Рыбакова, ответственный за питание - 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	Повторов нет	
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)	2%	
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	Присутствует	
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	Запись температуры написано заранее на 10.10.2024г, 11.10.2024г	
21	Наличие и использование электрополотенец 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	

Выводы: По результатам проверки выданы замечания:

1. График смены кипяченой воды не ведется ответственным за питание с 26.09.2024г.
2. На пищеблоке на мусорном ведре отсутствует крышка и маркировка.
3. Уборочный инвентарь хранится в производственном помещении.
4. Отсутствуют графики проветривания и уборки обеденного зала.

Рекомендовано: устранить выявленные замечания.

Ответственный за питание:

Председатель рабочей группы:

Член группы: Старший инспектор УО



Г.О. Лушакова

Р.В. Терехова

И.А. Рыбакова