

Протокол № 1 от 23.04.2024  
проверки рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания в  
муниципальных образовательных организациях Полевского городского округа

Дата проверки: 23.04.2024

Время проведения проверки-13.30-14.00. (обед:2 смена начальная школа,2-е,4-е классы).

Образовательная организация: МАОУ ПГО «Средняя общеобразовательная школа №13 с углубленным изучением отдельных предметов».

Адрес: г. Полевской, ул. Коммунистическая д.3.

Основание (выборочная проверка, по жалобам родителей – перечислить, и т.п.):

Внеплановая проверка по обращению, поступившему на горячую линию Бюро расследований Общероссийского народного фронта по горячему питанию.

Организация, предоставляющая услуги по питанию: ИП Токарева Е.Г.

Состав группы контроля (фио, должность):

1.Банникова С.Г.-заместитель директора по УВР школы №13;

2.Горпинченко А.Б.-специалист 1 категории ОМС Управление образованием ПГО,

3. Елькина Т.Н.- работник пищеблока ИП Токарева Е.Г.(буфетчица)

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Ответственное лицо за организацию питания в ОО	Койвула М.Д.	Приказ №128-Д от 30.08.2023 г.
2	Наличие двухнедельного цикличного меню для каждой возрастной группы (да/нет) -на сайте организации - на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	В наличии.  В наличии на стенде в столовой.	
3	Ежедневное/еженедельное меню столов (да/нет – по каждому показателю): -Наличие фактического меню на день -соответствие его цикличному двухнедельному меню -отсутствие повтора блюд в течение одного дня и двух смежных дней -наличие в меню фруктов, соков	Ежедневное меню на 23.04.2024, представленное на стенде в столовой, совпадает с двухнедельным меню. Повтор блюд в смежных днях отсутствует. Фрукт в чистом виде представлен в завтраках на 25.04.2024г. (яблоко). Сок в меню с 22.04.2024 -26.04.2024 г. г. отсутствует.	

4	Соответствие режима питания детей, количества приемов пищи требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Режим питания детей и количество приемов пищи соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .	Завтраки ,обеда согласно Графика приема пищи.
5	Ведётся ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании? (да/нет)	Заявлений от родителей о переводе ребенка на индивидуальное питание не поступало.	.
6	В какой форме организовано диетическое питание детей: -по индивидуальному меню -употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами) -диетическое питание не организовано	Не предусмотрено.	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) (да/нет)	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры.	1 горячее блюдо- температура не ниже 75 С, 2 горячее блюдо- температура не ниже 65 С. Столы накрыты за 10 минут до обеда..
8	Индекс несъедаемости (визуальная оценка количества отходов в %)	20%	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно - почему)	Мнение детей о вкусовых качествах блюд- «вкусно».	

10	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд ( <i>отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ плохо</i> )	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах- «хорошо».	Блюда вкусные, выглядят аппетитно, без какого-либо неприятного запаха.: нарезка из свежих овощей –свежая , не заветренная; щи из свежей капусты со сметаной без постороннего запаха ; биточки мясные – ароматные, сочные; гречневая каша – рассыпчатая; компот из свежих плодов имеет насыщенный вкус.
11	Наличие документов ( <i>да/нет</i> )	Не проверялись.	
	Журнал отзывов и предложений для общего доступа	-----II-----	
	Журнал бракеража готовых блюд	-----II-----	
	Гигиенический журнал сотрудников пищеблока	-----II-----	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	-----II-----	
	Журналы приемки продукции	-----II-----	
12	Организация питьевого режима ( <i>посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной воды, разлив кипяченой воды</i> )	Питьевой режим организован в соответствии с требованиями п.8.4.СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды. Воду после кипячения охлаждают и разливают в два чайника в столовой. Место для питьевого режима обеспечено чистой стеклянной посудой, промаркированными подносами для чистых и использованных стеклянных стаканов. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

13	Наличие и использование при входе в обеденный зал либо в обеденном зале ( <i>да/нет – по каждому показателю</i> ): -кожных антисептиков (локтевых дозаторов) -жидкого (твердого) мыла -электрополотенец и/или бумажных полотенец	В наличии.	У входа в столовую, в столовой расположены для общего пользования кожные антисептики. Жидкое мыло и электрополотенца находятся перед входом в столовую в зоне установки раковин для мытья рук.
14	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками пищеблока ( <i>да/нет</i> )	СИЗ в наличии.	Сотрудники пищеблока используют в работе перчатки, спецодежду, головные уборы. Маски отсутствуют.
15	Наличие и соблюдение графика уборки с отметкой о выполнении, в том числе генеральной уборки ( <i>да/нет</i> )	В наличии имеется график уборки с отметками о выполнении.	График соблюдается. Уборка производится с применением моющих средств и дезинфицирующих растворов.
16	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале ( <i>да/нет</i> )	В наличии есть Рециркулятор в обеденном зале.	В рабочем состоянии.
17	Наличие и соблюдение (с отметкой о выполнении) графика проветривания ( <i>да/нет</i> )	Не проверялось.	
18	Состояние обеденных столов ( <i>да/нет – по каждому показателю</i> ): - влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, - наличие бумажных салфеток на столах, - наличие столовых приборов на столах	Влажная уборка поверхности обеденных столов и скамеек проводится после каждого приема пищи. Бумажные салфетки в наличии, но не на всех столах. Столовые приборы на каждом столе в наличии.	
19	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни, потребительские	Ведется .	Информация размещена на стендах в столовой, перед входом в столовую.

	конференции для родителей, классные часы для детей и т.п.) (да/нет)		
20	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии вписать)	Замечание	ФИО члена рабочей группы

Предложения рабочей группы по совершенствованию системы организации горячего питания:

1. Во время внеплановой проверки насекомых и грызунов не обнаружено.
2. В школе имеется примерное двухнедельное меню для все возрастных групп, утвержденное руководителем ИП Токарева Е.Г. и согласованное и. о. директора МАОУ ПГО «СОШ «13 с УИОП», (копии прилагаются-повторы блюд в меню отсутствуют).
3. Продолжительность перемен между уроками соответствует требованиям п.3.4.16 СП 2.4.36487-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Во время проверки очереди в столовую не наблюдалось.
4. При проверке на столах для питания детей обнаружены суповые тарелки со сколами, которые немедленно были изъяты из пользования и заменены на тарелки без сколов.

Подписи членов группы контроля:

Бакнинова С.Т.  
Тарманченко А.Б.  
Ельшанова И.Н.

  
  
