

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

Дата проверки: 02.02.2023 Время проверки: 10.30-11.30

Образовательная организация: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Гимназия

Адрес: 624740, Свердловская область, Н. Салда, Строителей, 14

Основание: Плановая проверка

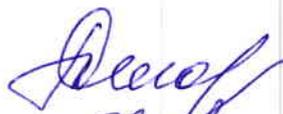
Состав группы контроля: ответственный за питание – Эшенвальд И.В., член рабочей группы Управления образования – Рыбакова И.А., Ботыгина О.Ю.

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	В наличии	
Отсутствие в меню повтора блюд в смежные дни	Соблюдено	
Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	Запрещенные блюда в меню отсутствуют	
Наличие отбора проб блюд	Пробы завтрака и обеда присутствуют	
Соответствие температуры и объемов блюд на раздаче	Температура соответствует требованиям, объем блюд соответствует	
Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	Салат Суп Голубец с гречей	80% 25-30% 20-30%
Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
Состояние посуды	Чистая, сухая, посуды достаточно	
Соблюдение товарного соседства в холодильниках и холодильных камерах	Соблюдено	
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	В наличии, используются	
Наличие и использование электрополотенец и бумажных	В наличии, используются	

полотенец при входе в обеденный зал		
Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Применяются	
Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	Установлены и работают 3 рециркулятора в зале и бактерицидные лампы на раздаче	
Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	Уборка проводится во время перерывов между потоками	
Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	Обеденные столы чистые, протираются после каждого класса	
Наличие следов присутствия и жизнедеятельности насекомых	Насекомые есть в небольшом кол-ве	Рекомендовано провести внеплановую обработку помещений.
Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	Имеется	
Наличие буфета	Имеется	
Доступность его для детей	Доступно	
Ассортимент	5 видов выпечки	
Расчет (наличный, безналичный)	Наличный/безналичный	
Достаточное время для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Выводы: По результатам проверки выдано замечание по проведению обработки от насекомых

Директор MAOYГ Т.А. Сторожкова



Ответственный за организацию питания



И.В. Эшенвальд

Члены рабочей группы: И.А. Рыбакова



О.Ю. Ботыгина

