

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

Дата проверки: 15.12.2022 Время проверки: 11.30-12.10

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., инструктор по ЛФК–Шайхлиева В.Г., председатель родительского комитета 5 б класса МАОУГ- Серебрицкая О.С.

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	
Соответствие температуры и объемов блюд на раздаче	Температура соответствует требованиям, объем блюд соответствует	1 блюдо (борщ заявлено в меню 205 грамм, фактически 259 грамм) 2 блюдо (котлета мясная, картофель отварной и икра кабачковая суммарно заявлено в меню 300 грамм, фактически 356 грамм) Напиток визуально соответствуют заявленным в меню объемам.
Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	Суп Котлета Картофель Икра кабачковая	30-35% 10-15% 10-15% 25-30%
Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
Состояние посуды	Чистая, посуды достаточно	
Соблюдение товарного соседства в	Соблюдено	Товарное соседство

холодильниках и холодильных камерах		соблюдается. Овощи хранятся на полу с использованием поддонов. Температурный режим в камерах соблюдается.
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	В наличии, используются	
Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	В наличии, используются	
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	
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	4 вида выпечки	
Расчет (наличный, безналичный)	Наличный/безналичный	
Достаточное время для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Выводы: По результатам проверки замечаний не выявлено

Директор МАОУГ

Ответственный за организацию питания

Члены рабочей группы: И.А. Рыбакова

В.Г. Шайхлиева

О.С.Серебрицкая

Т.А. Сторожкова

И.В. Эшенвальд