

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

Дата проверки :13.10.2025 Время проверки:11.40-12.10

Образовательная организация:Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Гимназия

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

Основание: Плановая проверка

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

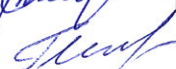
Пункт проверки	Результат	Комментарий
Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации	В наличии	
Наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	нет	
Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	В наличии	
Отсутствие в меню повтора блюд в смежные дни	Соблюдено	
Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	Запрещенные блюда в меню отсутствуют	
Выявлены ли факты организации питания детей льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет средств родителей, по разным меню	Нет	
Выявлены ли факты организации питания детей льготной категории и обучающихся, питающихся за счет родителей, по разной стоимости	Нет	
Наличие отбора проб блюд	В наличии	
Соблюдение товарного соседства на рабочем столе	Соблюдено	
Соответствие температуры и объемов блюд на раздаче	Температура соответствует требованиям, объем блюд соответствует (суп превышает заявленные объемы)	
Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей	60-65 %
	Салат из свежей капусты	20-25 %
	Пюре гороховое	20-25%
	Ежики с соусом	20-25%
Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
Состояние посуды	Мокрые ложки, посуды достаточно	
Маркировка на рабочих ножах	Имеется, необходимо обновить	
Соблюдение товарного соседства в	Соблюдено	

Холодильниках и холодильных камерах		
Хранение и обработка яиц	В соответствии с инструкцией	
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	В наличии, используются	
Соблюдение сроков годности продуктов и сохранения целостности тары	Соблюдено	
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.	
Контроль температуры холодильного оборудования	Ведется	
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	Один сотрудник работал без перчаток	
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, в конце рабочего дня	
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	В меню 6 видов выпечки	
Расчет (наличный, безналичный)	Наличный/безналичный	
Достаточное время для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Директор МАОУГ

Ответственный за организацию питания

Члены рабочей группы:

 Т.А. Сторожкова
 Г.В.Игнатьюк
 И.А. Рыбакова
 О.Ю. Ботыгина