

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

Дата проверки: 23.01.2026 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 – Сторожков Т.С., члены рабочей группы: старший инспектор Управления образования администрации муниципального округа Нижняя Салда Свердловской области Рыбакова И.А., заместитель директора МАДОУ «Росток» Ботыгина О.Ю., председатель родительского комитета 9б 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	в меню буфета присутствуют салаты в рецептуре которых присутствует майонез
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 Ежики с соусом	20-25% 20-25%
Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
Состояние посуды	Посуды достаточно. Чистая. Сухая.	
Маркировка на рабочих ножах	Имеется, необходимо обновить	
Соблюдение товарного соседства в холодильниках и холодильных камерах	Соблюдено	
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	В наличии, используются	
Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	Установлены бактерицидные лампы на раздаче	
Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	Уборка проводится во время перерывов между потоками и 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, 2 салата	
Расчет (наличный, безналичный)	Наличный/безналичный	
Достаточное время для принятия пищи обучающимися	достаточно	

По результатам проверки выявлены замечания: в меню буфета присутствуют салаты, в рецептуре которых присутствует майонез.

Рекомендовано: пересмотреть меню буфета. Ежемесячно проводить родительский контроль по организации питания обучающихся.

Директор МАОУГ

 Сторожкова Т.А.

Ответственный за организацию питания

Сторожков Т.С.

Члены рабочей группы:

 Рыбакова И.А.  
 Ботыгина О.Ю.  
 Серебрицкая О.С.