

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

Дата проверки: 02.12.2022г. Время проверки: с 11.30 – 12.00

Образовательная организация: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Центр образования № 7» имени Героя Российской Федерации Юрия Сергеевича Игитова

Адрес: Нижняя Салда, Строителей, 21

Основание: внеплановая проверка

Состав группы контроля:

ответственный за организацию горячего питания – Коротченко Н.П.,
член рабочей группы Управления образования – Рыбакова И.А.
член рабочей группы Управления образования – Ботыгина О.Ю.

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	В наличии	
2	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню, выявление фактов замены блюд	Меню на день соответствует циклическому	Фактов замены не выявлено
3	Отсутствие в меню повтора блюд в смежные дни	Повторов нет	
4	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	Запрещенных блюд нет	
5	Соблюдение товарного соседства в местах хранения сырой продукции, овощей и фруктов	Товарное соседство соблюдается	
6	Соответствие температуры и объемов блюд на раздаче	Температура соответствует, объем порций соблюден	
7	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	30%	Творожная запеканка, печенье, рыбное суфле, рассольник
8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
9	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Вкусно, в гарнире присутствовал соус	
10	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов),	В наличии	Расположены при входе в столовую

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Центр образования № 7» имени Героя Российской Федерации Юрия Сергеевича Игитова

	жидкого мыла при входе в обеденный зал		
11	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	В наличии	Расположены у умывальников
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Имеется	
13	Соблюдение сроков годности продуктов и сохранения целостности тары	Сроки годности соблюдены	
14	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. Посуда чистая и сухая.	
15	Контроль температуры холодильного оборудования	Ведется	
16	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	В наличии	Установлен, работает 1 рециркулятор
17	Проведение влажной уборки с использованием дезинфицирующих растворов после каждого потока, качество уборки	Проводится после каждого потока	
18	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	Влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев проводится регулярно	
19	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	Стенд имеется, информация на сайте размещена	

Ответственный за организацию горячего питания

Коротченко Н.П.



Член рабочей группы Управления образования

Рыбакова И.А.



Член рабочей группы Управления образования

Ботыгина О.Ю.

