

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

Дата проверки: 24.01.2025 Время проверки: с 11.00 до 11.30

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:

член рабочей группы – Рыбакова И.А.

член рабочей группы – Ботыгина О.Ю.

руководитель структурного подразделения по общему образованию МАОУ «ЦО № 7» им. Героя РФ Ю.С. Игитова – Тихомирова М.О.

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	В наличии	
Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	Меню на день соответствует циклическому	Отсутствует ежедневное меню на сайте
Отсутствие в меню повтора блюд в смежные дни	Повторов нет	
Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	Запрещенных блюд нет	
Выявлены ли факты организации питания детей льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет средств родителей, по разным меню	Не выявлено	
Выявлены ли факты организации питания детей льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет средств родителей, по разной стоимости	Не выявлено	
Наличие отбора проб	В наличии	
Соблюдение товарного соседства на рабочем столе	Соблюдено	
Соответствие температуры и объемов блюд на раздаче	Температура соответствует	Объем порций не соответствует

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

Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	30%	Суп картофельный с курицей, тушёная капуста
Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Мнения разделились	
Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Суп картофельный с курицей, тушёная капуста	В первом блюде: картофель переваренный, лук недожаренный. Второе блюдо: капуста пересолена
Состояние посуды	В обеденном зале посуда чистая	Столовые приборы влажные
Маркировка на рабочих ножах	В наличии	
Соблюдение товарного соседства в холодильных камерах	Соблюдено	
Хранение и обработка яиц	Исполняется	
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	В наличии	Расположены при входе в столовую
Соблюдение сроков годности продуктов и сохранения целостности тары	Сроки годности соблюдены, целостность упаковки сохранена	
Использование деформированной посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, поврежденной эмалью, наличие столовых приборов из алюминия	Не выявлено	
Контроль температуры холодильного оборудования	Не выявлено	
Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	В наличии	Расположены у умывальников
Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Имеется	
Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	Имеется	Установлен, работает 1 рециркулятор
Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	Проводится после каждого потока	
Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	Влажная уборка поверхности обеденных столов, проводиться регулярно, бумажные салфетки и столовые приборы имеются.	
Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о	Стенд имеется, информация на сайте размещена	

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

правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)		
Наличие буфета	Имеется	
Доступность его для детей	В полном доступе	
Ассортимент	Выпечка, пакетированный сок, чай	
Расчет (наличный, безналичный)	Наличный и безналичный	
Достаточное время для принятия пищи обучающимися	Достаточное	

Выводы:

По результатам проверки выданы замечания:

1. Столовые приборы влажные;

2. Объемы блюд не соответствуют объемам, заявленным в меню, 1 блюдо: суп картофельный с крупой с курицей заявлено в меню 250 грамм фактически 160 грамм, 2 блюдо: капуста тушеная с мясом заявлено в меню 280 грамм фактически 170 грамм;

3. На сайте образовательной организации не размещено ежедневное меню.

Рекомендовано: устранить выявленные замечания, усилить контроль за организацией питания обучающихся. Ежемесячно проводить родительский контроль по организации питания обучающихся.

Руководитель структурного подразделения по общему образованию МАОУ «ЦО № 7» им. Героя РФ Ю.С. Игитова Тихомирова М.О. Мих

Ответственный за организацию питания Зорихина Е.Т. Зор

Член рабочей группы Рыбакова И.А. И.А.

Член рабочей группы Ботыгина О.Ю. Бот