

ПРОТОКОЛ № 1

«13» сентября 2022 года комиссия в составе: Летников Д.Г., Пологова С.И., Кукло В.В. осуществила выезд в Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 4 по адресу: 622933, Свердловская область, Пригородный район, село Лая, улица Зеленая площадь, 2.

Цель выезда: контроль за системой организации работы горячего питания в образовательном учреждении.

В присутствии директора МБОУ СОШ № 4 Гафуровой Оксаны Петровны комиссия проверила организации работы горячего питания в образовательном учреждении.

+/-	Анализ работы школьного пищеблока (отметить пункты, которые выполняются)*
+	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)
+	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения
+	Ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)
+	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)
+	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок
+	Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок
+	Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок
+	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок
+	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока
+	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении столовой
+	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку
+	Наличие и соблюдение графика проветривания
+	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд
+	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)
+	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)
+	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)

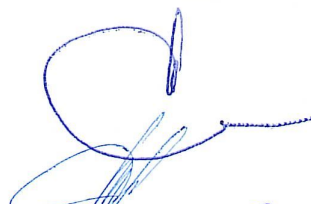



+	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)
+	Наличие в меню фруктов, соков
+	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней
+	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню
+	Заполнение раздела "Горячее питание" на официальном сайте школы
	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ
нет	- обнаружена фальсифицированная продукция
нет	- нарушение сроков годности продуктов питания
нет	- нарушение условий хранения продуктов питания
нет	- отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции
+	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс "несъедаемости"
+	Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании
	В какой форме организовано диетическое питание детей:
+	- по индивидуальному меню
+	- употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами)
	- диетическое питание не организовано
	Другое: _____

Глава Горноуральского городского округа

Заместитель директора МКУ «ЦРО»

Специалист МКУ «ЦРО»

Директор МБОУ СОШ № 4

 Д.Ф. Летников
 С.И. Пологова
 В.В. Кукло
 О.П. Гафурова