Проверка организации питания МАОУ СОШ №1

Дата проверки: 11.09.2025 г.

Время проверки: 08.40; 14.10

Образовательная организация: МАОУ СОШ №1

Адрес: г. Кушва, ул. Союзов. 14

Основание: Приказ МАОУ СОШ №1 от 30.08.2024 г. №121

Состав группы контроля:

Долгинцева С.И., заместитель директора по учебно-воспитательной работе,

Афанасьева Ю.С., документовед, ответственный по питанию

Лопарева Ю.В., предствитель родительской общественности (начальное звено)

Воронова Е.И., представитель родительской общественности (среднее звено)

Скулова М.М., представитель родительской общественности (старшее звено)

Сташкова А.П., представитель ученического самоуправления

D.C.				
№ П/П	Пункт проверки	Результат	Комментарий Дегустируемые блюда: Завтрак: Осереное сореное колесор- кулерудов колесор- кулерудов колесор- кулерудов колесор- перопессое чеко-паст Обед: 1 блюдо Бериз	
1	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации	Ulllemeel		
2	Наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	Willemed		
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	Willelmed		
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	mereenescemy proceed cobsergarmere	2 блюдо Эйсеркое	
5	Объем отходов (% соотношение к целой порции при визуальном осмотре)	18%	26 людо Маркое по денистененця с соненстин очущем тиропине чоко-пар	
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	houonelleeblese	orypisom	
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	neuoneeseeseesee	Priponiece 4010-need	
a	Наличие документов:			
	Журнал отзывов и предложений	Millemere	i,	
8	Журнал бракеража	ulleemeel-		
	Журнал витаминизации	Willemed-		
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	6 revellerelle		
	Журналы приемки продукции	llillhemeel		
9	Наличие и использование кожных	Willeremcel,		

	антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе	uenouojejomes	
_	в обеденный зал	[1,112,12,22,6,0]	
0	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	uneromed,	
11	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Ullan braceurung Ullan braceurung Ulheelozyromcel	
12	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	uncutyppmed	
13	Наличие и использования графика проветривания	l'encuesypement	
14	Наличие и соблюдения графика уборки, включая генеральную уборку с использованием антисептических средств	6 recelereel,	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, столовых приборов)	ueneelogisemeel- giernee npuesopor suiceromeel.	
16	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	begence	
	Наличие буфета	aullemeel	
	Доступность его для детей	f chosogreous	,
17	Ассортимент	replose Emopose de carecarnos borner	erega,
	Расчет (наличный, безналичный)	nace! Deguard.	
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	spende goemamornoe	repensences no 20 acres.

Замечания	^		
	dia		
Предложения		 	

Долгинцева С.И.__

Афанасьева Ю.С. Лопарева Ю.В. Ленц

Воронова Е.И.

Скулова М.М. УСкур Сташкова А.П.