

Проверка организации питания МАОУ СОШ №1

Дата проверки: 20.11.2025 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., представитель 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

№ № п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации	имеется	Дегустируемые блюда: Завтрак: Фрикадельки куриные с пюре, картофелем, чай
2	Наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	имеется	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	имеется	Обед: 1 блюдо Рассольник и винегрет
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	температурный режим соблюдается	2 блюдо Филе с мясом свинины и помидорами, компот
5	Объем отходов (% соотношение к целой порции при визуальном осмотре)	19%	
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	положительное	
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	положительное	
8	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений	имеется	
	Журнал бракеража	имеется	
	Журнал витаминизации	имеется	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	в наличии	
	Журналы приемки продукции	имеется	
9	Наличие и использование кожных	имеется	

	антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	используется	
10	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	имеется, используются	
11	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	СНЗ в наличии, используются	
12	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	имеется, используются	
13	Наличие и использования графика проветривания	в наличии, используются	
14	Наличие и соблюдения графика уборки, включая генеральную уборку с использованием антисептических средств	в наличии, используется	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, столовых приборов)	уборка проводится каждый час	
16	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	работа ведется	
17	Наличие буфета	в наличии	
	Доступность его для детей	в свободном доступе с 11 до 15.30	
	Ассортимент	первое, второе блюдо, салат, выпечка, напитки	
	Расчет (наличный, безналичный)	налич./безнал.	
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	время достаточно	пересмотр по 10 мин.

Замечания _____

Предложения _____

Долгинцева С.И.

Афанасьева Ю.С.

Лопарева Ю.В.

Воронова Е.И.

Скулова М.М.

Сташкова А.П.