

Протокол проверки № 6 от 12.02.2026г.
 родительской общественностью за системой организации горячего питания в
 МАОУ «СОШ № 17» МО Краснотурьинск

Дата проверки: 12.02.2026г.

Время проверки: с 11³⁰ ч. до 12⁰⁰ ч.

Организация, осуществляющая питание: ООО «Яса – Вкус»

Основание: плановая

Количество детей, обучающихся в образовательной организации 1140 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ 23 чел.,

дети с особыми потребностями питания 17 чел.

Состав группы контроля:

- 1 Евфимов Светлана Александровна (ФИО, представитель родительского комитета 5В класса)
- 2 Крюкова Людмила Леонидовна (ФИО, представитель родительского комитета 5В класса)
- 3 Палышкина Ирина Сергеевна (ФИО, представитель родительского комитета 5В класса)

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного циклического		
	1.1. для всех возрастных групп	<u>да</u>	
	1.2. без учета возрастных групп		
	1.3. с учетом режима функционирования организации		
	1.4. без учета режима функционирования организации		
	1.5. для детей с особыми потребностями питания	<u>да</u>	
	1.6. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания	<u>да</u>	
2	Наличие в организации меню фактического на день		
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей		

	3.1. наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации	да	
	3.2. наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации для общего доступа	да	
	3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации		
	3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа	да	
	3.5. наличие меню для детей с особыми потребностями питания на информационном стенде	да	
4	Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?	да	
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни	да	
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в т.ч. колбасных изделий)	да	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)		
8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)		Очень вкусно
9	Мнение членов родительской общественности о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)		
10	Индекс несъедамости в %	25%	
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		

	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств	да	
	12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств	да	
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п.		нет
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	да	,
	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах	да	
	11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия	нет	
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб	да	
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки	чисто	
12	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи)	да	
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	да	
	12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимся условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	да	
	12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	да	
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	да	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	да	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	да	
	12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
	12.9. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
	12.10. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да	

	12.11. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей с учетом времени приема пищи	да	
	12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН	да	
	12.13. наличие контрольного блюда	да	
13	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)		
	размещен в свободном доступе	да	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	да	
	дата последней записи в журнале	да	
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие) <i>Для информации: с 01.01.2021 введены новые формы журналов</i>		
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
	Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд	да	
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	да	
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? Если «да», то даты и причина не допуска.	нет	
	13.3. Журнал «Здоровье»		
14	Наличие буфета		
	14.1. доступность буфета для детей	да	
	14.2. в ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (см.приложение 6 к СанПиН)	да	
	14.3. имеется меню для буфетной продукции	да	
	14.4. для продажи не допускаются блюда, не указанные в меню	да	
	14.5. расчет производится в наличной или безналичной форме		безналичная
15	Достаточное время для принятия пищи обучающимися фактически и согласно расписанию приема пищи		

