Протокол проверки № 3 от 24.11.2026 г.
родительской общественностью за системой организации горячего питания в МАОУ «СОШ № 17» МО Краснотурьинск

Дата проверки: 24.11.2026 г.

Время проверки: с 11:30 ч. до 12:00 ч.

Организация, осуществляющая питание: ООО «Яса – Вкус»

Основание: плановая

Количество детей, обучающихся в образовательной организации 1116 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ 25 чел.,

дети с особыми потребностями питания 17 чел.

Состав группы контроля:

1 Гуртикова А.Ю (ФИО, представитель родительского комитета 5,11 класса)

2 Бунина О.О (ФИО, представитель родительского комитета 5,8 класса)

3 Кина Е.О (ФИО, представитель родительского комитета 5,1 класса)

4. Сунова Р.Н 5,7

| № | Показатель | Да/нет | Примечание |
|---|---|---|---|
| 1 | **Наличие в организации меню двухнедельного цикличного** | | |
| | 1.1. для всех возрастных групп | да | |
| | 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 | да | |
| | 1.6. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания | да | |
| 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 | да | |
| | 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)** | да | |
| | | | |
| **8** | **Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)** | | |
| | | | |
| **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 | да | |
| **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?<br>Если нет, то какая периодичность уборки? | да | |
| | 12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися 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) | да | |
| | размещен в свободном доступе | да | |
| | страницы журнала прошиты, пронумерованы | да | |
| | дата последней записи в журнале | | |
| | 13.2. **Журнал бракеража готовой продукции** (наличие) ***Для информации: с 01.01.2021 введены новые формы журналов*** | | |
| | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | да | |
| | Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих снятие брокеража (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. | да | |
| | 13.3. **Журнал «Здоровье»** | да | |
| **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 | да | |
| | | | |
| **15** | **Достаточное время для принятия пищи обучающимися фактически и согласно расписанию приема пищи** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **16** | **Охват горячим питанием детей в школе (в %)** | | 100% |
| **17** | **Родительский контроль за питанием в школе** | | |
| | Наличие общественного органа контроля | да | |
| | Документ, регламентирующий работу | да | |
| | Периодичность проведения проверок | да | 1 раз в месяц |
| | Дата последней проверки, выявленные недостатки | | 20.10.2026 г. |
| | Что сделано для устранения выявленных при проверке недостатков | | |
| **18** | **Информационно-просветительская работа по здоровому питанию** | | |
| | Использование информационных стендов в столовой | да | |
| | Размещение информации о правильном питании на сайте организации | да | |
| | Проведение потребительских конференций для родителей | | |
| | Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме . | | |
| **19** | **Прочие замечания от членов рабочей группы** | | |
| | | | |
| | | | |

Протокол составлен на 5 листах.

Подписи членов группы контроля:

(Оленева С.Н)

(Бурдина О.О)

(Бурлакова Ж.Ю)

(Яшина Е.О.)