Протокол (или акт) № _____ от 24.04.2026 г.

группы по контролю за качеством и организацией горячего питания в образовательной организации

Дата проверки: 24.04.2026

Время проверки *(начало и конец)*: с 10:00 ч. до 11:00 ч.

Образовательная организация: МКОУ „Бисертская средняя школа №1"

Адрес: п. Бисерть, ул. Октябрьская, 10

Организация, осуществляющая питание: собственная столовая полного цикла

Основание *(плановая/внеплановая, по жалобе и т.д.)*: внеплановая

Охват горячим питанием в % общий 97 %; 1-4 классы 98 %;
5-8 классы 96 %; 9-11 классы 100 %.

Количество детей, обучающихся в образовательной организации 783 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ *(питаются два раза за счет бюджета)* 21 чел.,

дети с особыми потребностями питания *(диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)*
0 чел.

Состав группы контроля *(фио, должность/ статус)*:

1 Буренко Н.А., ведущий специалист МКУ Управление образования

2 Зайцева Е.А., секретарь муниципального родительского комитета

3 Мартенкова Т.И., член муниципального родительского комитета

4. Романенькая А.В., член муниципального родительского комитета

5. _____

В присутствии сотрудника школы: директора Копыловой Л.А.

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	**Наличие в организации меню двухнедельного цикличного**		
	1.1. для всех возрастных групп *(начальная, средняя, старшая школа)*	да	
	1.2. с учетом режима функционирования организации *(когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др.)*	да	
	1.3. для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании *(диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.; ограничения должны быть установлены согласно медицинскому заключению)*	нет	
	1.4. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (*ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не для документов на бумажном носителе)*	да	
2	**Наличие в организации меню фактического на день**		

	1.1. для всех возрастных групп *(начальная, средняя, старшая школа)*	да	
	1.2. с учетом режима функционирования организации *(когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др.)*	да	
	1.3. для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании *(диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.; ограничения должны быть установлены согласно медицинскому заключению)*	нет	
	1.4. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (*ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе)*	да	
3	**Доступность меню для ознакомления родителей и детей** *(меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)*		
	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	нет	
4	**Соответствие цикличного меню фактическому меню на день** *(если есть замена блюд, то она должна быть оформлена документом с указанием причины замены)*	да	
5	**Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни** *(например, не должны повторяться блюда из куры, капусты или рыбы и др. несколько дней подряд)*	да	
6	**Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**	да	
7	**Температура еды на раздаче соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20** (горячие блюда *(супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы и напитки должны быть не выше 14°С)*	да	
8	**Мнение детей о вкусовых качествах блюд** *(вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)*	вкусно	
9	**Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд** *(вкусно/не вкусно - почему)*	вкусно	
10	**Индекс несъедамости в %** *(визуальная оценка остатков/ отходов на тарелках)*	10%	
11	**Состояние обеденного зала, мебели, посуды**		
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств *(нет сколов, повреждений)*	да	

2

	12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств *(нет сколов, повреждений)*	да	
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. *(посуда с повреждениями использоваться не должна)*	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 *(не должны использоваться)*	нет	
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб после каждого приёма пищи	да	
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки *(визуальная оценка)*	чисто	
12	**Санитарно-гигиенические и иные условия**		
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи *(должна осуществляться 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 обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены *(раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?*	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 *(не обязательно)*	да	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	да	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника школы) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	да	
	12.8. внешний вид сотрудников столовой: наличие и состояние (чистота) санитарной одежды *(халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу или накрытие на столы готовых блюд)*	да	
	12.9. использование средств индивидуальной защиты (СИЗ) (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой *(СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой на раздаче и накрытии на столы)*	да	

	12.10. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей *(на информационном стенде, на сайте)* с учетом времени для приема пищи	да	
	12.11. перемены для приёма пищи должны быть не менее 20 минут	да	
	12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН *(кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутилированной воды, указать последнюю дату чистки кулера в соответствии с документами обслуживающей кулер организации; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов и др.)*	да	
	12.13. наличие контрольного блюда	да	
	12.14. соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	да	
13	**Документы**		
	13.1. Журнал отзывов и предложений *(наличие)*	да	в электронном виде
	размещен в свободном доступе	да	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	в электронном виде	
	дата последней записи в журнале		
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции *(наличие)*	да	
	13.2.1. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? *(наличие)*	да	
	13.2.2. Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд *(должно быть не менее трёх подписей)*	да	
	13.2.3. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы) до выдачи детям	да	
	13.2.4. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? Если «да», то даты и причина недопуска.	нет	
	13.3. Журнал «Здоровье» *(может называться по-разному, в нём отражается осмотр кожных покровов на предмет отсутствия повреждений и гнойничковых поражений, и допуск сотрудников пищеблока к работе, наличие и ежедневное ведение)*	да	
	13.4. Журналы приемки продукции (сырья) *(наличие)*	да	
	13.4.1. Ведется по всем поступающим продуктам своевременно *(обращать внимание на даты)*	да	
	13.4.2. Возможность оценить количество остатков продуктов	да	

Документ подготовила Золотницкая Л.В. 89502034341@ya.ru

	13.4.3. Возможность оценить сроки хранения и реализации блюд	да	
	13.5. Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев? *(указать дату последнего исследования, выявленные нарушения при наличии)*		
14	**Дополнительное питание** *(да, нет)*	нет	
	15.1. Через автоматизированную продажу (вендинговые аппараты)		
	15.2. В ассортименте аппарата отсутствуют запрещенные в школе продукты *(см.приложение 6 к СанПиН)* К реализуемым товарам есть сертификаты качества и соответствия.		
	15.3. Доступность буфета для детей *(справочно: если, по словам сотрудников столовой, буфетная продукция не доступна для детей, то это нарушает их права как потребителей, поэтому в буфете не должно быть запрещенных продуктов, см.приложение 6 к СанПин)*		
	15.4. В ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты *(см.приложение 6 к СанПиН)*		
	15.5. Имеется меню для буфетной продукции *(всё, что реализуется столовой, должно быть указано в буфетном меню; блюда, не разрешенные к детскому общественному питанию (например, шоколад, сосиски и т.п.), не должны реализовываться детям, продукция, запрещенная к питанию детей в образовательных организациях перечислена в приложении 6 к СанПиН)*		
	15.6. Отсутствуют факты превышения торговой наценки на буфетную продукцию сверх установленных лимитов *(предельная наценка (включая торговую надбавку) на продукцию (товары) установлена в размере 20% к ценам приобретения сырья и покупных товаров)*		
	15.7. Для продажи не допускаются блюда, не указанные в меню буфета *(должно реализовывать в соответствии с меню буфетной продукции)*		
15	**Информационно-просветительская работа по здоровому питанию**		
	15.1. Использование информационных стендов в столовой, визуальных материалов по правильному питанию	да	
	15.2. Размещение информации о правильном питании на сайте образовательной организации	да	
	15.3. Проведение потребительских конференций для родителей *(если проводятся, указать дату последней)*	19.03.26г.	
	15.4. Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме *(указать какие)*		
16	**Прочие замечания от членов группы по контролю за качеством и организацией горячего питания** *(при наличии)*		
		нет	

Протокол *(акт)* составлен на 6 листах в *печатной* форме.

Подписи членов группы по контролю за качеством и организацией горячего питания:

Буренко Н.А.

Зайцева Е.А.

Марченкова Т.И.

Домашенкова А.В.

Копыловец А.А. с актом ознакомлена.

6

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 461584565111053920321496014275683261926988394660

Владелец Копылова Любовь Анатольевна

Действителен С 04.03.2026 по 04.03.2027