

Протокол (или акт) № Б/м от 14.04.2026г.

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

Дата проверки: 14.04.2026г.

Время проверки (начало и конец): с 9.50 ч. до 10.10 ч.

Образовательная организация: МАОУ Г.МО СО, Голышмановский

Адрес: г. Юлевской марш Зелёный Бор - 9 кв. 32

Организация, осуществляющая питание: ООО "КОБ"

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

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

Количество детей, обучающихся в образовательной организации 1415 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) 92 чел.,

дети с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.) 9 чел.

Состав группы контроля (ф.и.о, должность/ статус):

- 1 Голышманова Н.А., мама
- 2 Челмунова О.Т., мама
- 3 Васюнина Л.В., директор

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного циклического		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	✓	
	1.2. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др.)	✓	
	1.3. для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.; ограничения должны быть установлены согласно медицинскому заключению)	✓	
	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)	✓	
2	Наличие в организации меню фактического на день		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)	✓	

	1.2. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ППД и др.)	✓	
	1.3. для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.; ограничения должны быть установлены согласно медицинскому заключению)	✓	
	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)	✓	
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)		
	3.1. наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	✓	
	3.2. наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации для общего доступа	✓	
	3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации	✓	
	3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа	✓	
	3.5. наличие меню для детей с особыми потребностями питания на информационном стенде	✓	
4	Соответствие циклического меню фактическому меню на день (если есть замена блюд, то она должна быть оформлена документом с указанием причины замены)	✓	
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например, не должны повторяться блюда из курицы, капусты или рыбы и др. несколько дней подряд)	✓	
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	✓	
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°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки должны быть не выше 14°C)	✓	
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 несъеданности в % (визуальная оценка остатков/отходов на тарелках)	3%	
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)	✓	
	12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с	✓	

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

Матрица проверки школьного питания. Комментарии и пояснения выделены курсивом

	применением моющих и дезинфицирующих средств (<i>нет сколов, повреждений</i>)	✓	
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (<i>посуда с повреждениями использоваться не должна</i>)	нет	
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	✓	
	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах	✓	
	11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия (<i>не должны использоваться</i>)	нет	
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб после каждого приёма пищи	✓	
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки (<i>визуальная оценка</i>)	✓	
12	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи (<i>должна осуществляться после каждого приема пищи</i>)	✓	
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	✓	
	12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (<i>раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации</i>)?	✓	
	12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (<i>не менее 2-х</i>) и (или) одноразовые полотенца	✓	
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал (<i>не обязательно</i>)	✓	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	✓	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника школы) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	✓	
	12.8. внешний вид сотрудников столовой: наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (<i>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</i>)	✓	
	12.9. использование средств индивидуальной защиты (СИЗ) (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (<i>СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой на раздаче и накрытии на столы</i>)	✓	
	12.10. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (<i>на информационном стенде, на сайте</i>) с учетом времени для	✓	

3

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

Матрица проверки школьного питания. Комментарии и пояснения выделены курсивом

	приема пищи		
	12.11. перемены для приёма пищи должны быть не менее 20 минут	✓	
	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.)	✓	
	12.13. наличие контрольного блюда	✓	
	12.14. соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	✓	
13	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)	✓	
	размещен в свободном доступе	✓	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	✓	
	дата последней записи в журнале	13.04.2026	
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)		
	13.2.1. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (наличие)	✓	
	13.2.2. Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд (должно быть не менее трёх подписей)	✓	
	13.2.3. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы) до выдачи детям	✓	
	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)	✓	
	13.4. Журналы приемки продукции (сырья) (наличие)	✓	
	13.4.1. Ведется по всем поступающим продуктам своевременно (обращать внимание на даты)	✓	
	13.4.2. Возможность оценить количество остатков продуктов	✓	
	13.4.3. Возможность оценить сроки хранения и реализации блюд	✓	

4

	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)	10.04.2016	
14	Дополнительное питание (да, нет)	✓	
	15.1. Через автоматизированную продажу (вендинговые аппараты)	нет	
	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 реализовываться 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	✓	
	15.2. Размещение информации о правильном питании на сайте образовательной организации	✓	
	15.3. Проведение потребительских конференций для родителей (если проводятся, указать дату последней)	30.03.2016	
	15.4. Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме (указать какие)	Собрания лекторские	
16	Прочие замечания от членов группы по контролю за качеством и организацией горячего питания (при наличии)		
	Замечаний нет		

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

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

Тютенкова Н.
Чемцова О.
Золотницкая Л.В.

6

№	Пункт плана	Да/нет	Примечания
1	Наличие в организации систем территориальногошкольного питания		
1.1	для всех образовательных учреждений, где осуществляется питание		
1.2	с учетом региональной специфики организации питания (когда применяется горячая еда, горячий суп)		
1.3	для детей дошкольного и школьного возраста, обучающихся в организациях, осуществляющих образовательную деятельность		
1.4	для детей дошкольного и школьного возраста, обучающихся в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, в том числе в организациях, осуществляющих образовательную деятельность в сфере дополнительного образования детей (детские клубы, центры детского творчества и др.)		
2	Наличие в организации меню для обучающихся на день		
2.1	для всех образовательных учреждений, где осуществляется питание		