

Протокол контроля качества школьного питания № _____

Дата проверки: 20.04.26

Время проверки: с _____ ч. до _____ ч.

Образовательная организация: МАОУ "Средняя школа №2 с углубленным изучением русского языка в شهرستان

Адрес: Свердловская обл., г. Верхний Салар, ул. Энгельса, 87/2

Организация, осуществляющая питание: ООО "Комбинат школьного питания №3"
ИНН 6623115924

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

Численность обучающихся, чел.	Всего	Детей с ОВЗ	Детей с особыми потребностями питания	
	1138	71	4	
Охват горячим питанием, %	Общий	1-4 классы	5-8 классы	9-11 классы
	92%	100%		

Состав группы контроля (ФИО, должность, статус):

<u>Зверкина Н.Н.</u>	<u>председатель ВСТРК</u>
<u>Малюткина А.А.</u>	<u>член ВСТРК</u>
<u>Шутова М.К.</u>	<u>член ВСТРК</u>

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного циклического		
	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)	Да	
	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.;	Да	

	Показатель	Да/нет	Примечание
	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)	Да	
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)		Нарушения технологии приготовления пищи - замена сырья, сроки, нет в ТК
	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 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 курицы, капусты или рыбы и др. несколько дней подряд)	Нет	
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Нет	Сол. п. 16
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)		Каша 60, 8° Напиток 28, 7°
8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему, например, пересолено и т.д.)		Вкусно но слишком много
9	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)		уровень соответствует
10	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка остатков/отходов на тарелках)		2 перемена - 40% 3 перемена - 50%
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)		мебель имеет повреждение невозможно обработку
	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		посуда со сколами отбракована в присутствии учеников

2

	Показатель	Да/нет	Примечание
	поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)		
	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	В присутствии группы проверки удали	
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка) <i>у раковины для мытья рук обнаружены нассоломне</i>	тебягае по столам	
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)	Только стоми протираются	
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	2 раза в день	
	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)	Нет	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	Да, 4 раковины 2 ручки, да, но недостаточной	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника школы) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	Да в начале Нет в средн. школе	
	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)	На руках сеть украшений	
	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	Да	

№	Показатель	Да/нет	Примечание
	кулер организации; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов и др.)		
	12.13. наличие контрольного блюда	Да, соответствует	меню
	12.14. соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям	Все контрол. блюда и факт. блюда не соотв. меню	внесение по обработке →
13	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)		
	размещен в свободном доступе	по запросу	
	страницы журнала прошиты, пронумерованы	Да	
	дата последней записи в журнале	13.04.26	
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)		
	13.2.1. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (наличие)	Да, но 2021 года не обновлен	
	13.2.2. Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд (должно быть не менее трёх подписей)	Да, но формально	то замечания купили провери этого смети
	13.2.3. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы) до выдачи детям	Да, фиксируется	
	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, замечания не фиксируются	
	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)		
	13.4.1. Ведется по всем поступающим продуктам своевременно (обращать внимание на даты)	Да	
	13.4.2. Возможность оценить количество остатков продуктов	—	
	13.4.3. Возможность оценить сроки хранения и реализации блюд	—	
	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)	запрошено, обещали в метпр. виде.	
14	Дополнительное питание (да, нет)		
	14.1. Через автоматизированную продажу (вендинговые аппараты)	—	

№	Показатель	Да/нет	Примечание
	14.2. В ассортименте аппарата отсутствуют запрещенные в школе продукты (см.приложение 6 к СанПиН) К реализуемым товарам есть сертификаты качества и соответствия.	—	
	14.3. 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)	—	Не работает во время проверки
	14.4. В ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (см.приложение 6 к СанПиН)	—	
	14.5. 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)	—	
	14.6. 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)	—	
	14.7. 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)	Да	март 26
	15.4. Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме (указать какие)	Да	использование от 70 руб.
16	Прочие замечания от членов группы по контролю за качеством и организацией горячего питания (при наличии)		
	используется замороженная продукция (курица) срок годности 6 мес.		
	допускается реализация бу кассовой аппаратуры, нет перемешивания. Не все сырье подвергается		

5

Протокол (акт) составлен на 5 листах в печатной форме.

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

Егорова Н.Н.
 Мещеряков А.В.
 Мухомов М.В.
 Администрация школы
 осуществлять контроль за
 качеством питания
 реализовывалось обновление
 мебели в обеденной
 зале

Знакомлен: Р.И. Камчатко 20.04.2026.

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

Матрица проверки школьного питания. Комментарии и пояснения выделены курсивом

Зубов О.А.
 20.04.2026.