

Матрица для проведения проверки

Дата проверки: 28.01.2025

Время проверки: 11 55

Образовательная организация: МАОУ "СОШ №4"

Адрес: Свердловская обл., г. Арамиль, ул. Рабочая, 130

Основание: плановая проверка рабочей группой

Состав группы контроля: Торятенко Т.В. - начальник Отдела образования МО
Леванова Н.Н. - мл. специалист Отдела образования МО
Белюсова С.В. - представитель родительской общественности
Трохоренко С.А. - член Общественной палаты МО

в присутствии заместителя директора по АХР
Банженовой Ю.Н.

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	+	
2	Наличие и использование бумажных полотенец при входе в обеденный зал	—	не требуется, исп. электрополотенце
3	Наличие и использование <u>электрополотенец</u> при входе в обеденный зал	+	
4	Наличие и использование <u>жидкого мыла</u> при входе в обеденный зал	+	
5	Использование средств индивидуальной защиты (<u>маски</u> , <u>перчатки</u> , <u>головные уборы</u> , <u>специальная одежда</u>) сотрудниками <u>столовой</u>	+	
6	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в обеденном зале	+	
7	Наличие и использование УФ-облучателей проточного типа (открытого типа) в обеденном зале	+	
8	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	+	
9	Наличие и соблюдение графика проветривания	+	

10	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд. Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	+	
11	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	+	
12	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	+	
13	Соблюдение требований к виду горячего питания (<u>завтрак</u> или <u>обед</u>) в зависимости от режима (смены) обучения	+	
14	Ведение необходимой документации:		
	Гигиенический журнал	+	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	+	
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	-	не требуется (инс. Термобурки)
15	Организация питьевого режима обучающихся (наличие стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченной питьевой воды)	+	
16	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4 классов, 5-9 классов, 10-11 классов)	+	
17	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1-4 классов, 5-9 классов, 10-11 классов)	+	
18	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	+	
19	Соблюдение требований к составу <u>завтрака</u> (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	+	
20	Наличие в меню фруктов, соков	+	
21	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
22	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+	
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/индекс «несъедемости» (визуальная оценка отходов)	10%	после чурочка

24	Обнаружена фальсифицированная продукция	нет	
25	Нарушение сроков годности продуктов питания	нет	
26	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет	
27	Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции	нет	сертификата в наличии, представлен
28	Выявлены ли факты организации питания детей льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет средств родителей, по разным меню (да/нет)	нет	
29	Выявлены ли факты организации питания детей льготных категорий и обучающихся, питающихся за счет родителей, по разной стоимости (да/нет)	нет	
30	Предусмотрена ли организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются	+	предусмотрено место для приема пищи (при необходимости)
31	Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании в школе	-	такие дети отсутствуют
32	В какой форме организовано диетическое питание детей:		
	индивидуальное меню	-	
	употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в <u>обеденном зале</u> или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (<u>столами и стульями</u> , <u>холодильником</u> , <u>микроволновыми печами</u>)	-	
33	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	+	положительное
34	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	+	положительное
35	Соблюдение детьми правил личной гигиены	+	
36	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	+	
37	Другое (чистота обеденного зала, комнатная температура, освещение)	+	
38	Наличие нормативных актов и методических документов, устанавливающих требования к организации питания обучающихся в разделе «Горячее питание» на официальном сайте школы	+	
39	Наличие сведений об организаторе питания на официальном сайте школы	+	

40	Наличие сведений о режиме питания (график питания)	+	
41	Наличие контактной информации ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся на официальном сайте школы	+	
42	Наличие примерного меню на официальном сайте школы	+	
43	Наличие ежедневного меню (фактического) на официальном сайте школы	+	
44	Наличие результатов родительского контроля за организацией питания на официальном сайте школы	+	
45	Наличие новостной информации (объявлений) на официальном сайте школы	+	
46	Наличие телефона горячей линии Министерства просвещения РФ по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85 на официальном сайте школы	+	
47	Наличие телефона горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-11 на официальном сайте школы	+	
48	Наличие телефона горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140) на официальном сайте школы	+	