

## Матрица для проведения проверки по организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 28.01.2022

Время проверки: - 11<sup>15</sup>

Образовательная организация: МБОУ СОШ №2

Адрес: ул. Третьего Интернационала, 10

Основание: Приказ руководителя № 01-10/13/01 от 14.01.2022

Состав группы контроля:

1. Шилова М.А., мама ученика 7.А\* класса

2. Кабанова В.В., мама ученика 6.А\* класса

3. Юренко Н.П., заместитель директора по АХЗ

4. Крюкова И.Б., учитель

№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	Имеется	
2.	Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	Имеется	
3.	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	Имеется	
4.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	Теплая	В связи с большим количеством учеников, котрые питаются в одну перемену.
5.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	25%	
6.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Хорошо	
7.	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Хорошо	
8.	Наличие документов		
	Журнал отзывов и предложений	Имеется	
	Журнал бракеража	Имеется	
	Журнал витаминизации	Имеется	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	Имеются	
	Журналы приемки продукции	Имеются	
9.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	Имеются	
10.	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	Имеются	Используются бумажные полотенца
11.	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	Отсутствует	
12.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы,	Имеются	

	специальная одежда) сотрудниками столовой		
13.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	Имеется	Заполняется журнал
14.	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	Проводится	В соответствии с графиком
15.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	Удобствует	Виде. уборка - проводится; столовые приборы - мыются; унит. санит. - отсутствует
16.	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	Ведется	Информация размещена на информацион. стендах и на сайте школы.
17.	Наличие буфета	Отсутствует	
	Доступность его для детей	Нет	
	Ассортимент	Нет	
	Расчет (наличный, безналичный)	Нет	
18.	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	Достаточно	

Меню соответствует фактическому меню на день:

Полдород светшие  
 щи  
 Рыба припущенная  
 شورе картофельное  
 салат  
 напитки

Рекомендации: второе блюда должны быть теплыми на всех столах.

Члены комиссии:

Кротова И.Б.  
 Юрская Н.А.  
 Шмидина М.А.  
 Кабанова Ю.В.

*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten signature]*  
 Юкаф

в результате  
 и.о. зав. стол.  
 Юкаф  
 28.01.2020.  
 Зверева С.С.