

Протокол (или акт) проверки № 6 от 13.02.2026
 рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания
 в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных
 на территории Свердловской области

Дата проверки: 13.02.2026

Время проверки (начало и конец): с 11 ч. до 12 ч.

Образовательная организация: МАОУ СОШ № 147

Адрес: Теплоходный проезд 6

Организация, осуществляющая питание: ООО "Аркада"

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

Охват горячим питанием в % общий 75,96 % 1-4 классы 100% (41,51%)

% 5-8 классы 61,14 (33,66); % 9-11 классы 22,86 (0,79)

Количество детей, обучающихся в образовательной организации 1019 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) 16 чел.,

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

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

- 1 Валашева Н.В. отв. за питание
- 2 Морикова И.А. диспетчер по питанию
- 3 Урманова С.Ю. зам. директора
- 4 Ворожанин Т.И. мед. работник
- 5 Назирбекова А. совет старших классов
- 6 Иванова Е.В. родитель

7. Гелаякова Е.О. - родит. классной руковод.

| № | Показатель | Да/нет | Примечание |
|---|--|--------|-------------------------------|
| 1 | Наличие в организации меню двухнедельного цикличного | | |
| | 1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа) | да | |
| | 1.2. без учета возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа) | | |
| | 1.3. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др) | да | |
| | 1.4. без учета режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др) | | |
| | 1.5. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.) | | в образов орг. нет таких орг. |

| | | | |
|---|--|----|-------------|
| | 1.6. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (<i>ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе</i>) | да | |
| 2 | Наличие в организации меню фактического на день | | |
| | 1.1. для всех возрастных групп (<i>начальная, средняя, старшая школа</i>) | да | |
| | 1.2. без учета возрастных групп (<i>начальная, средняя, старшая школа</i>) | | |
| | 1.3. с учетом режима функционирования организации (<i>когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др</i>) | да | |
| | 1.4. без учета режима функционирования организации (<i>когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др</i>) | | |
| | 1.5. для детей с особыми потребностями питания (<i>диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.</i>) | да | |
| | 1.6. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (<i>ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе</i>) | да | |
| 3 | Доступность меню для ознакомления родителей и детей (<i>меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы</i>) | | |
| | 3.1. наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации | да | |
| | 3.2. наличие двухнедельного циклического 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 циклического меню фактически используемому в школе? | да | |
| | | | |
| 5 | Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (<i>например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд</i>) | да | |
| | | | |
| 6 | Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (<i>в т.ч. колбасных изделий – сосисок,</i> | да | отсутствуют |

| | | | |
|----|--|--------------|--|
| | <i>сарделек и т.п.)</i> | | |
| | | | |
| 7 | Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры <i>(по мнению членов рабочей группы)</i> | <i>да</i> | |
| | | | |
| 8 | Мнение детей о вкусовых качествах блюд <i>(вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)</i> | <i>да</i> | |
| | | | |
| 9 | Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд <i>(вкусно/не вкусно - почему)</i> | <i>да</i> | |
| | | | |
| 10 | Индекс несъеданности в % <i>(визуальная оценка отходов)</i> | <i>25%</i> | |
| | | | |
| 11 | Состояние обеденного зала, мебели, посуды | | |
| | 11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств <i>(нет сколов, повреждений)</i> | <i>да</i> | |
| | 12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств <i>(нет сколов, повреждений)</i> | <i>да</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> | <i>нет</i> | |
| | 11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах | <i>да</i> | |
| | 11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах | <i>да</i> | |
| | 11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия <i>(не должны использоваться)</i> | <i>нет</i> | |
| | 11.7. убирается ли оставшийся хлеб | <i>да</i> | |
| | 11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки <i>(визуальная оценка)</i> | <i>чисто</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> | <i>да</i> | |

| | | | |
|----|---|----|------------------|
| | 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 (<i>раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации</i>)? | да | |
| | 12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (<i>не менее 2-х</i>) и (или) одноразовые полотенца | да | |
| | 12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал | да | |
| | 12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла | да | |
| | 12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал | да | ки. руководитель |
| | 12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале | да | |
| | 12.9. 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 готовых блюд | да | |
| | 12.10. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (<i>СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов !</i>) | да | |
| | 12.11. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (<i>на информационном стенде, на сайте</i>) с учетом времени для приема пищи (<i>не менее 20 минут</i>) | да | |
| | 12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (<i>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</i>) | да | |
| | 12.13. наличие контрольного блюда | да | |
| | 12.14. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям | да | |
| | | | |
| 13 | Документы | | |

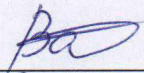
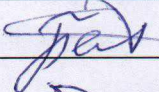
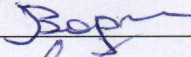
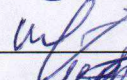

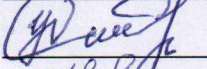
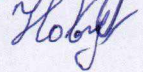
| | | | |
|----|--|----|--|
| | 13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие) | да | |
| | размещен в свободном доступе | да | |
| | страницы журнала прошиты, пронумерованы | да | |
| | дата последней записи в журнале | | |
| | 13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие) <i>Для информации: с 01.01.2021 введены новые формы журналов</i> | да | |
| | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | да | |
| | Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд | да | |
| | От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы) | да | |
| | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? Если «да», то даты и причина не допуска. | да | |
| | 13.3. Санитарные книжки сотрудников пищеблока (наличие). Если нет, то причина отсутствия. | да | |
| 5 | 13.4. Журнал «Здоровье» (называется 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 | |
| | 13.5. Журналы приемки продукции (сырья) (наличие) | да | |
| | Ведется по всем поступающим продуктам своевременно (обращать внимание на даты) | да | |
| | Возможность оценить количество остатков продуктов | да | |
| | Возможность оценить сроки хранения и реализации блюд | да | |
| | | | |
| 14 | Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев? (указать дату, выявленные нарушения) | — | |
| | | | |
| 15 | Наличие буфета (да, нет) | да | |
| | 15.1. 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) | да | |

| | | | |
|---|--|----|--------------|
| | 15.2. в ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (см.приложение б к СанПиН) | да | |
| | 15.3. имеется меню для буфетной продукции (всё, что реализуется столовой, должно быть указано в буфетном меню; если есть блюда, не разрешенные к питанию детей в образовательных организациях (например, шоколад, сосиски и т.п.), меню должно быть разделено по возрасту: «для педагогов» и «для детей», не должна реализовываться детям продукция, запрещенная к питанию детей в образовательных организациях) | да | |
| | 15.4. отсутствуют факты превышения торговой наценки на буфетную продукцию сверх установленных лимитов (предельная наценка (включая торговую надбавку) на продукцию (товары) установлена в размере 50% к ценам приобретения сырья и покупных товаров) | да | |
| | 15.5. для продажи не допускаются блюда, не указанные в меню | да | |
| | 15.6. расчет производится в наличной или безналичной форме (справочно: в случае отсутствия в школе системы оплаты социальной/школьной картой, должно присутствовать две формы оплаты (нал, безнал), выдача чека при обеих формах обязательна) | да | |
| 6 | 16 Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) фактически и согласно расписанию приема пищи | да | |
| | 17 Охват горячим питанием детей в школе (в %) | | |
| | 18 Родительский контроль за питанием в школе | да | |
| | Наличие общественного органа контроля (родительский комитет, комиссия по питанию и т.п.) | да | |
| | Документ, регламентирующий работу (приказ директора, протокол/решение родительского собрания/конференции, положение и т.д.) | да | |
| | Периодичность проведения проверок | | 1 раз в мес. |
| | Дата последней проверки, выявленные недостатки | | 15 янв |
| | Что сделано для устранения выявленных при проверке недостатков | | |
| | 19 Информационно-просветительская работа по здоровому питанию | | |
| | Использование информационных стендов в столовой | да | |
| | Размещение информации о правильном питании на сайте организации | да | |
| | Проведение потребительских конференций для родителей | да | |
| | Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме (указать какие) | | кл. час |

| | | | |
|----|--|---|--|
| | | | |
| 20 | Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии) | — | |
| | | | |
| | | | |

Протокол (акт) составлен на 7 листах в печатной форме.

Подписи членов группы контроля:

7