

Матрица для проведения проверки

Дата проверки: 24.10.2023. Время проверки: 9 35

Образовательная организация: МАОУ, СОШ № 4

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

Основание: плановая проверка рабочей группой

Состав группы контроля: Торятенко Т.В. - начальник Отдела образования АСО
Левакова А.Н. - з. специалист Отдела образования АСО
Трохоренко С.А. - член Общественной палаты АСО
Трипас Н.В. - представитель Общешкольного родительского комитета

№№ 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	-	
3	Наличие и использование <u>электрополотенец</u> при входе в обеденный зал	+	
4	Наличие и использование жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	
5	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	+	
6	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
7	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа (ультрафиолетовых облучателей) 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	+	
13	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	+	
14	Ведение необходимой документации:		
	Гигиенический журнал	+	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	+	
15	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+	
	Организация питьевого режима обучающихся (наличие <u>стационарных питьевых фонтанчиков</u> , 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 на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа, по категориям обучающихся (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 завтрака (<u>горячее блюдо и напиток</u>) 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	Индекс «несъеданности» (визуальная оценка отходов)	15%	после второго урока

24	Предусмотрена ли организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются	+	
25	Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании в школе	+	<i>разработано для: меню (без сахара)</i>
26	В какой форме организовано диетическое питание детей: индивидуальное меню		
	употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами)	+	
27	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	+	
28	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	+	
29	Соблюдение детьми правил личной гигиены	+	
30	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	+	
31	Другое (чистота обеденного зала, комнатная температура, освещение)	+	