

**Протокол (чек-лист) № 4 от 17.04.2026, 11.40 час.**

проверки соблюдения Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32

Образовательная организация: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3

Адрес: Свердловская область, г. Кировград, ул. Набережная, д. 7

Численность обучающихся – 835.

Ф.И.О. участника/должность:

1 Цехмистер М.В., зам. директора по АХЧ;

2. Колмогорова Т.Н., специалист по ОТ;



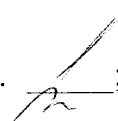
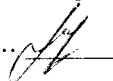
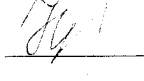
3.Лихачева Т.В., школьный фельдшер;

4. От родителей обучающихся: Летушева Е.А., Неймышева М.В.

№ п/п	Вопрос	Результат
<b>I. Общие требования к организации питания в школе</b>		
1.	установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	да
2.	соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	да
3.	ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	да
4.	организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков)	да
<b>II. Анализ работы школьного пищеблока</b>		
1.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	да
2.	Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок	-
3.	Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок	да
4.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	
5.	Для разведения потоков обучающихся в столовой организованы два входа	да
6.	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока	да
7.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	да
8.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	да
9.	Наличие и соблюдение графика проветривания	да
10.	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	да
11.	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	да
<b>III. Анализ меню в школе</b>		
1.	наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	есть
2.	наличие актуального ежедневного меню по категориям	есть

	обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	
3.	соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	есть
4.	наличие в меню фруктов, соков	есть
5.	разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	да
6.	фактический вес порции соответствует ее норме по меню	да
<b>IV. Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы</b>		
1.	нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	<b>имеются</b>
2.	сведения об организаторе питания	<b>есть</b>
3.	режим питания обучающихся (график)	<b>есть</b>
4.	контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся	<b>есть</b>
5.	примерное меню	<b>есть</b>
6.	ежедневное меню (фактическое)	<b>есть</b>
7.	результаты родительского контроля за организацией питания	<b>есть</b>
8.	новостная информация (объявления)	
9.	телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85	да
10.	телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-11	да
11.	телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140)	да
<b>V. Качество продуктов питания в школе</b>		
1.	Обнаружена фальсифицированная продукция	<b>нет</b>
2.	Нарушение сроков годности продуктов питания	<b>нет</b>
3.	Нарушение условий хранения продуктов питания	<b>нет</b>
4.	Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции	<b>нет</b>
<b>VI. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс «несъедаемости»</b>		<b>менее 25%</b>
<b>VII. Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются</b>		
В какой форме организовано диетическое питание детей в школах:		<b>нет</b>
по индивидуальному меню		<b>нет</b>
употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым		<b>нет</b>
диетическое питание не организовано		<b>да</b>

Подписи комиссии:

Цехмистер М.В.  ; Колмогорова Т.Н.  ; Лихачева Т.В.  ;  
Летушева Е.А.  ; Неймышева М.В.  .

Зав. столовой 

Войтяхова И.В.