



Состав группы контроля:

Муромова З.С.  
Терещенко О.С.  
Величкин Т.В.

№№ п/п	Дата, время	Пункт проверки	Результат (да/нет)
1	01.12.21	«Утренний фильтр» всех входящих в здание школы.	да
2		Ведение журнала термометрии.	да
3		Разделение потоков обучающихся (использование нескольких входов в здание школы).	да
4		Соблюдение масочного режима педагогами.	да
5		Наличие и использование рециркуляторов открытого типа в каждом учебном помещении.	есть установка
6		Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в каждом учебном помещении.	есть установка (нет в каждой комнате)
7		Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в рекреациях.	да
8		Наличие и использование кожных антисептиков (дождевых дозаторов при входе в школу и при входе в санузел).	да
9		Наличие актуального обеденного меню по категориям обучающихся, размещённого для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов).	да
10		Комнатная температура и освещение обеденного зала.	соответствует

Подписи: ЗСУФ - Муромова З.С.  
Терещенко О.С.  
Величкин Т.В.

# ЖУРНАЛ

контроля организации питания  
МАОУ Ошкуковская СОШ №31  
2021-2022 учебный год.

Начат: 02.09.2021

Окончен: \_\_\_\_\_

Директор школы: С.Н. Шимелис С.Н. Шимелис



Состав группы контроля:

*Журавлева З.С.*  
*Терехина О.С.*  
*Волчанова Т.В.*

№№ п/п	Дата, время	Пункт проверки	Результат
1	<i>01.12.21</i>	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	<i>да</i>
2		Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	<i>да</i>
3		Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	<i>да</i>
4		Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	<i>горячая</i>
5		Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>13%</i>
6		Мнение детей о вкусовых качествах блюд	<i>отлично</i>
7		Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	<i>самыми</i>
		Наличие документов	
8		Журнал отзывов и предложений	<i>да</i>
		Журнал бракеража	<i>да</i>
		Журнал витаминизации	<i>да</i>
		Санитарные книжки сотрудников пищеблока	<i>да</i>
		Журналы приемки продукции	<i>да</i>
9		Наличие и использование кожных антисептиков (дождевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	<i>да</i>
10		Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	<i>да</i>
11		Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	<i>да</i>
12		Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	<i>да</i>
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	<i>да</i>	
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	<i>да</i>	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	<i>да</i>	
16	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	<i>да</i>	
17	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	<i>да</i>	

Подписи:

*Журавлева З.С.*  
*Терехина О.С.*  
*Волчанова Т.В.*