

# ЖУРНАЛ

контроля профилактики короновиральной  
инфекции (2019-nCoV)

МАОУ Ошкуковская СОШ №31

2021-2022 учебный год.

Начат: 01.09.2021

Окончен: \_\_\_\_\_

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



Состав группы контроля:

Муравьев Е.В.  
Земин А.В.  
Темнищев Т.Ф.

№№ п/п	Дата, время	Пункт проверки	Результат (да/нет)
1	13.01.2021	«Утренний фильтр» всех входящих в здание школы.	да
2		Ведение журнала термометрии.	да
3		Разделение потоков обучающихся (неиспользование нескольких входов в здание школы).	да
4		Соблюдение масочного режима педагогами.	да
5		Наличие и использование рециркуляторов открытого типа в каждом учебном помещении.	отсутствуют
6		Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в каждом учебном помещении.	отсутствуют
7		Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в рекреациях.	да
8		Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов при входе в школу и при входе в санузлы).	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.	отсутствуют

Подписи:

А.В.  
З.В.  
Т.Ф.

Муравьев Е.В.  
(Земин А.В.)  
(Темнищев Т.Ф.)

# ЖУРНАЛ

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

Начат: 02.09.2021

Окончен:

Директор школы: Шимелис - С.Н. Шимелис



Состав группы контроля

Муравьев ЕВ  
Жуков АР  
Жеманов ТН

№№ пп	Дата, время	Пункт проверки	Результат
1	13.01.22	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	да
2		Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да
3		Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	да
4		Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	Темп
5		Индекс несъедемости (визуальная оценка отходов)	12%
6		Мнение детей о вкусовых качествах блюд	высоко
7		Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	высоко
8		Наличие документов	
		Журнал отзывов и предложений	да
		Журнал бракеража	да
		Журнал витаминизации	да
		Санитарные книжки сотрудников пищеблока	да
9		Журналы приемки продукции	да
		Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да
		Наличие и использование электрополотенц и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да
11		Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	да
12		Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	да	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	соответствует	
16	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	да	
17	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	да	

Подписи

ММ Муравьев ЕВ  
Жуков АР  
Жеманов ТН