

# ЖУРНАЛ

контроля профилактики коронавирусной  
инфекции (2019-nCoV)

МАОУ Ошкуковская СОШ №31

2021-2022 учебный год.

Начат: 20.09.2021

Окончен: \_\_\_\_\_

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



Состав группы контроля:

Нурович ЕВ  
Зорин АВ  
Решаев ТБ

№№ п/п	Дата, время	Пункт проверки	Результат (да/нет)
1	25.01.22	«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.	отсутствует
6		Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в каждом учебном помещении.	отсутствует
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 санузел).	да
9		Наличие актуального обеденного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов).	да
10		Комнатная температура и освещение обеденного зала.	соответствует

Подписи:

*М.А.*

(Нурович ЕВ)

*Зорин*

(Зорин АВ)

*Решаев*

(Решаев ТБ)

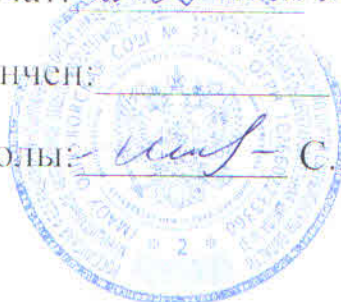
# ЖУРНАЛ

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:

Муратов Е.В.  
Зайкин А.В.  
Жуванкин Т.Ф.

№№ п/п	Дата, время	Пункт проверки	Результат
1	25.01.2025	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)	Торж
5		Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	Н/П
6		Мнение детей о вкусовых качествах блюд	высоко
7		Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	высоко
8		Наличие документов	да
		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 (спреевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да
		Наличие и использование электрополотенц и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да
10		Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	да
11		Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да
12	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
13	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	да	
14	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	соответствует	
15	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	да	
16	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	да	
17			

Подписи:

Муратов Е.В.  
Зайкин А.В.  
Жуванкин Т.Ф.