

Протокол (или акт) № 7 от 15.04.2026г.  
 группы по контролю за качеством и организацией горячего питания в образовательной организации

Дата проверки: 15.04.2026г.

Время проверки (начало и конец): с 9.20 ч. до 10.00 ч.

Образовательная организация: МАОУ СОШ № 197

Адрес: Екатеринбург, ул. Крестинского, 45

Организация, осуществляющая питание: ООО «Школа»

Основание (плановая/внеплановая, по жалобе и т.д.): плановая

Охват горячим питанием в % общих \_\_\_\_\_%; 1-4 классы 100 %;  
 5-8 классы 67% %; 9-11 классы 61% %.

Количество детей, обучающихся в образовательной организации 1064 чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) 58 чел.,

дети с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)  
2 чел.

Состав группы контроля (ф.и.о., должность/ статус):

1 Новоселова Ю.В. председ. род.ком.

2 Уршицева Е.А. родитель

3 Вдовина А.Е. родитель

...

1

| № | Показатель  | Да/нет    | Примечание |
|---|---|-----------|------------|
| 1 | <b>Наличие в организации меню двухнедельного циклического</b>   |           |            |
|   | 1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)  | <u>да</u> |            |
|   | 1.2. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др.)   | <u>да</u> |            |
|   | 1.3. для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.; ограничения должны быть установлены согласно медицинскому заключению)  | <u>да</u> |            |
|   | 1.4. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не для документов на бумажном носителе) | <u>да</u> |            |
| 2 | <b>Наличие в организации меню фактического на день</b>  |           |            |
|   | 1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)  | <u>да</u> |            |

|           |  |        |  |
|-----------|--|--------|--|
|           | 1.2. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др.)  | да     |  |
|           | 1.3. для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.; ограничения должны быть установлены согласно медицинскому заключению)   | да     |  |
|           | 1.4. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе)          | да     |  |
| <b>3</b>  | <b>Доступность меню для ознакомления родителей и детей</b><br>(меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)  |        |  |
|           | 3.1. наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации   | да     |  |
|           | 3.2. наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации для общего доступа  | да     |  |
|           | 3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации  | да     |  |
|           | 3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа   | да     |  |
|           | 3.5. наличие меню для детей с особыми потребностями питания на информационном стенде   | да     |  |
| <b>4</b>  | <b>Соответствие цикличного меню фактическому меню на день</b> (если есть замена блюд, то она должна быть оформлена документом с указанием причины замены)  | да     |  |
| <b>5</b>  | <b>Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни</b> (например, не должны повторяться блюда из курицы, капуста или рыбы и др. несколько дней подряд)   | да     |  |
| <b>6</b>  | <b>Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</b>   | да     |  |
| <b>7</b>  | <b>Температура еды на раздаче соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20</b> (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки должны быть не выше 14°C) | да     |  |
| <b>8</b>  | <b>Мнение детей о вкусовых качествах блюд</b> (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)   | вкусно |  |
| <b>9</b>  | <b>Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд</b> (вкусно/не вкусно - почему)  | вкусно |  |
| <b>10</b> | <b>Индекс несъедамости в %</b> (визуальная оценка остатков/отходов на тарелках)  | ≈ 5%   |  |
| <b>11</b> | <b>Состояние обеденного зала, мебели, посуды</b>   |        |  |
|           | 11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)   | да     |  |
|           | 12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с  | да     |  |

2

|           |   |              |                          |
|-----------|---|--------------|--------------------------|
|           | применением моющих и дезинфицирующих средств ( <i>нет сколов, повреждений</i> )   | <i>да</i>    |                          |
|           | 11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. ( <i>посуда с повреждениями использоваться не должна</i> )  | <i>нет</i>   |                          |
|           | 11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах   | <i>да</i>    | <i>не на всех столах</i> |
|           | 11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах   | <i>да</i>    |                          |
|           | 11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия ( <i>не должны использоваться</i> )  | <i>нет</i>   |                          |
|           | 11.7. убирается ли оставшийся хлеб после каждого приёма пищи  | <i>да</i>    |                          |
|           | 11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки ( <i>визуальная оценка</i> )  | <i>чисто</i> |                          |
| <b>12</b> | <b>Санитарно-гигиенические и иные условия</b>   |              |                          |
|           | 12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи ( <i>должна осуществляться после каждого приема пищи</i> )   | <i>да</i>    |                          |
|           | 12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?   | <i>да</i>    |                          |
|           | 12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены ( <i>раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации</i> )?  | <i>да</i>    |                          |
|           | 12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца ( <i>не менее 2-х</i> ) и (или) одноразовые полотенца  | <i>да</i>    |                          |
|           | 12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал ( <i>не обязательно</i> )  | <i>да</i>    |                          |
|           | 12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла  | <i>да</i>    |                          |
|           | 12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника школы) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал   | <i>да</i>    |                          |
|           | 12.8. внешний вид сотрудников столовой: наличие и состояние (чистота) санитарной одежды ( <i>халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу или накрытие на столы готовых блюд</i> ) | <i>да</i>    |                          |
|           | 12.9. использование средств индивидуальной защиты (СИЗ) (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой ( <i>СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой на раздаче и накрытии на столы</i> )   | <i>да</i>    |                          |
|           | 12.10. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей ( <i>на информационном стенде, на сайте</i> ) с учетом времени для  | <i>да</i>    |                          |

3

|           |  |            |  |
|-----------|--|------------|--|
|           | приема пищи  |            |  |
|           | 12.11. перемены для приёма пищи должны быть не менее 20 минут  | да         |  |
|           | 12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутилированной воды, указать последнюю дату чистки кулера в соответствии с документами обслуживающей кулер организации; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов и др.) | да         |  |
|           | 12.13. наличие контрольного блюда  | да         |  |
|           | 12.14. соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям   | да         |  |
| <b>13</b> | <b>Документы</b>   |            |  |
|           | <b>13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)</b>  |            |  |
|           | размещен в свободном доступе   | да         |  |
|           | страницы журнала прошиты, пронумерованы  | да         |  |
|           | дата последней записи в журнале  | 19.05.2026 |  |
|           | <b>13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)</b>  | да         |  |
|           | 13.2.1. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (наличие)   | да         |  |
|           | 13.2.2. Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд (должно быть не менее трёх подписей)  | да         |  |
|           | 13.2.3. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы) до выдачи детям  | да         |  |
|           | 13.2.4. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?<br>Если «да», то даты и причина недопуска.   | нет        |  |
|           | <b>13.3. Журнал «Здоровье» (может называться по-разному, в нём отражается осмотр кожных покровов на предмет отсутствия повреждений и гнойничковых поражений, и допуск сотрудников пищеблока к работе, наличие и ежедневное ведение)</b>  | да         |  |
|           | <b>13.4. Журналы приемки продукции (сырья) (наличие)</b>   |            |  |
|           | 13.4.1. Ведется по всем поступающим продуктам своевременно (обращать внимание на даты)   | да         |  |
|           | 13.4.2. Возможность оценить количество остатков продуктов  | да         |  |
|           | 13.4.3. Возможность оценить сроки хранения и реализации блюд   | да         |  |

4

5

|    |  |     |  |
|----|--|-----|--|
|    | <b>13.5. Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев? (указать дату последнего исследования, выявленные нарушения при наличии)</b>  | да  |  |
| 14 | <b>Дополнительное питание (да, нет)</b>  |     |  |
|    | 15.1. Через автоматизированную продажу (вендинговые аппараты)  | нет |  |
|    | 15.2. В ассортименте аппарата отсутствуют запрещенные в школе продукты (см. приложение 6 к СанПиН)<br>К реализуемым товарам есть сертификаты качества и соответствия.  | —   |  |
|    | 15.3. Доступность буфета для детей (справочно: если, по словам сотрудников столовой, буфетная продукция не доступна для детей, то это нарушает их права как потребителей, поэтому в буфете не должно быть запрещенных продуктов, см. приложение 6 к СанПиН)  | да  |  |
|    | 15.4. В ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (см. приложение 6 к СанПиН)   | да  |  |
|    | 15.5. Имеется меню для буфетной продукции (всё, что реализуется столовой, должно быть указано в буфетном меню; блюда, не разрешенные к детскому общественному питанию (например, шоколад, сосиски и т.п.), не должны реализовываться детям, продукция, запрещенная к питанию детей в образовательных организациях перечислена в приложении 6 к СанПиН) | да  |  |
|    | 15.6. Отсутствуют факты превышения торговой наценки на буфетную продукцию сверх установленных лимитов (предельная наценка (включая торговую надбавку) на продукцию (товары) установлена в размере 20% к ценам приобретения сырья и покупных товаров)   | да  |  |
|    | 15.7. Для продажи не допускаются блюда, не указанные в меню буфета (должно реализовываться в соответствии с меню буфетной продукции)   | да  |  |
| 15 | <b>Информационно-просветительская работа по здоровому питанию</b>  |     |  |
|    | 15.1. Использование информационных стендов в столовой, визуальных материалов по правильному питанию  | да  |  |
|    | 15.2. Размещение информации о правильном питании на сайте образовательной организации  | да  |  |
|    | 15.3. Проведение потребительских конференций для родителей (если проводятся, указать дату последней)   | да  |  |
|    | 15.4. Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме (указать какие)   | да  |  |
| 16 | <b>Прочие замечания от членов группы по контролю за качеством и организацией горячего питания (при наличии)</b>  |     |  |
|    |  |     |  |
|    |  |     |  |

Протокол (акт) составлен на 6 листах в *печатной* форме.

Подписи членов группы по контролю за качеством и организацией горячего питания:

Ю. Новосел  
И.  
Александр

6