

Матрица для проведения проверки

Дата проверки: 13.09.2022г.

Время проверки: 11.20.

Образовательная организация: МБОУ Зубковская СОШ №20

Адрес: с. Зубково, ул. Мухомовая, 57

Основание: пртказ №57/3 от 31.08.2022г.

Состав группы контроля:

Крикошина Т.Т., Туртанишвили А.С.,  
Житлародова Г.В., Серебрянников А.Н.

| №№ п/п | Пункт проверки   | Результат     | Комментарий |
|--------|--|---------------|-------------|
| 1      | Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации  | +             |             |
| 2      | Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа | +             |             |
| 3      | Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню                           | +             |             |
| 4      | Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)  | <i>хорошо</i> |             |
| 5      | Индекс несъедобности (визуальная оценка отходов)   | <i>мало</i>   |             |
| 6      | Мнение детей о вкусовых качествах блюд   | <i>хорошо</i> |             |
| 7      | Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд   | -             |             |
| 8      | Наличие документов   |               |             |
|        | Журнал отзывов и предложений   | +             |             |
|        | Журнал бракеража   | +             |             |
|        | Журнал витаминизации   | +             |             |
|        | Санитарные книжки сотрудников пищеблока  | +             |             |
|        | Журналы приемки продукции  | +             |             |
| 9      | Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал       | +             |             |
| 10     | Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал                        | +             |             |

|    |  |               |  |
|----|--|---------------|--|
| 11 | Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой   | +             |  |
| 12 | Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой  | +             |  |
| 13 | Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале   | +             |  |
| 14 | Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств   | +             |  |
| 15 | Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)  | +             |  |
| 16 | Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.) | +             |  |
| 17 | Наличие буфета   | —             |  |
|    | Доступность его для детей  |               |  |
|    | Ассортимент  |               |  |
|    | Расчет (наличный, безналичный)   |               |  |
| 18 | Достаточное время для принятия пищи обучающимися   | <i>20 мин</i> |  |