

**ДЕНИСОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ШОРОХОВСКОЙ СРЕДНЕЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ ИСЕТСКОГО РАЙОНА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРОТОКОЛ

по осуществлению контроля за организацией и качеством питания детей

« 24 » декабря 2025г.

№ 4

с.Денисово
Исетского района Тюменской области

Время контроля: 9.10 ч

Цель контроля: 1) контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов); 2) заполнение чек-листа по самообследованию столовой; 3) наличие продукции, поступающей на пищеблок, несоответствующей требованиям законодательства в сфере технического регулирования

В ходе проверки комиссией установлено:

1. В столовой имеется помещение для хранения продуктов (склад). Все продукты расположены на стеллажах и специальных подставках, крупы, макароны, мука находятся в баках с крышками, подписаны. В помещении также имеются термометр, гигрометр, а также кондиционер. Также соблюдаются условия хранения продуктов (температурный режим и влажность), ведется журнал учета. Продуктов с истекшим сроком хранения при проверке не обнаружено.

В столовой также имеется 5 холодильников и 1 морозильная камера. Товарное соседство продуктов в холодильниках и камере соблюдается. Имеется отдельный холодильник для хранения яиц. Все полки и ящики промаркированы, имеются термометры, журнал учета температурного режима заполнен, температура соответствует записям.

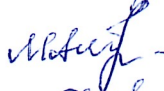
2. Албагачиева М.А., ответственная за организацию питания в школе, познакомила членов комиссии с чек-листом по самообследованию столовой. Пищеблок соответствует всем санитарным нормам и требованиям. Генеральная уборка с моющими и дезинфицирующими средствами в столовой, складских помещениях. обеденном зале и зоне для мытья рук была проведена 12.12.2025г.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи с применением дезинфицирующего средства («Дезхлор»). Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специальную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце рабочего дня замачивается в воде при температуре не ниже 45⁰ с добавлением моющих средств, дезинфицируют и кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

3. В ходе проверки было установлено, что в школьную столовую продукция:
- сыр «Пошехонский» м.д.ж. 45%, сыр «Голландский» м.д.ж.45% производства ООО «Ульяновский завод плавленых сыров», выработанная на площадке ООО «Арко Продакшн» (г.Санкт-Петербург. ул.Верхняя, д.4 стр.1 к.3);
 - Творог м.ж.д. 5% (изготовитель: АО «СТМК «Надежда» (Свердловская обл., г.Екатеринбург. ул.Родонитовая д.3.к.2 кв.101):
 - «Яйцо куриное пищевое» производителя ЗАО «Птицефабрика «Пышминская» не поступала и нет в наличии.

Вывод: в школьной столовой соблюдаются условия и сроки хранения продуктов; санитарные нормы и требования соответствуют заполненному чек-листу; работа школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии

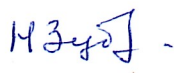
 -
 -
 -

Е.А. Зинина

М.А. Албагачиева

Т.В. Харитоновна

Работники столовой с протоколом ознакомлены

 -
 -

Н.А. Зубарева

И.В. Харитоновна