

**Матрица для проведения проверки**

Дата проверки: 12.12.2025 Время проверки: 10:20  
 Образовательная организация: ЛБОУ РДШ №28  
 Адрес: Бирюшово Школьное 1  
 Основание: плановая проверка

Состав группы контроля:

Касенова Д.В. да  
 Кайгородова Т.В. да  
 Кудашкина М.А. да

| №№<br>п/п | Пункт проверки  | Результат  | Комментарий |
|-----------|---|------------|-------------|
| 1         | 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)   | да         |             |
| 5         | Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)  | 30%        |             |
| 6         | Мнение детей о вкусовых качествах блюд  | согласно   |             |
| 7         | Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд  | согласно   |             |
| 8         | Наличие документов  | да         |             |
|           | Журнал отзывов и предложений  | да         |             |
|           | Журнал бракеража  | да         |             |
|           | Журнал витаминизации  | —          |             |
|           | 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 электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал   | да         |             |
|           | Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой  | да         |             |
|           | 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)   | да         |             |
| 16        | Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганда здорового образа жизни и т.п.) | да         |             |
| 17        | Наличие буфета  | нет        |             |
|           | Доступность его для детей   | —          |             |
|           | Ассортимент   | —          |             |
|           | Расчет (наличный, безналичный)  | —          |             |
| 18        | Достаточное время для принятия пищи обучающимися  | достаточно |             |