

ИНФОРМАЦИЯ

для анализа соблюдения санитарно-эпидемиологических требований
Роспотребнадзора в образовательных организациях в условиях сохранения
риска распространения новой коронавирусной инфекции в рамках выезда
членов рабочей группы

На что необходимо обратить внимание при контроле соблюдения требований
Роспотребнадзора в образовательных организациях в целях профилактики новой
коронавирусной инфекции (2019-nCoV).

Номер строки	Санитарные требования	Выполняются (да/нет)
1.	«Утренний фильтр» (обязательная термометрия с помощью бесконтактных термометров (тепловизоров) всех входящих в здание образовательной организации)	Да
2.	Ведение журнала термометрии	Да
3.	Разделение потоков обучающихся (например, наличие расписания прихода учеников в школу, использование нескольких входов в здание образовательной организации)	Да
4.	Соблюдение масочного режима педагогами	Да
5.	Наличие и использование рециркуляторов открытого типа (ультрафиолетовых облучателей) в каждом учебном помещении	Да
6.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в каждом учебном помещении	Да
7.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в рекреациях	Да
8.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) (при входе в образовательную организацию, при входе в санузлы)	Да

На что необходимо обратить внимание при анализе работы школьного пищеблока в целях обеспечения детей качественным горячим питанием (в том числе в условиях сохранения риска распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV)).

Номер строки	Санитарные требования	Выполняются (да/нет)
1.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	Да
2.	Наличие и использование электрополотенце при входе в пищеблок	Да
3.	Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок	Да
4.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	Да
5.	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	Да
6.	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока	Да
7.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении столовой	Да
8.	Наличие актуального обеденного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	Да
10.	Чистота обеденных столов (например, постоянная влажная уборка с использованием антисептических средств обеденных столов, наличие бумажных салфеток на обеденных столах, наличие столовых приборов, поддержание в чистоте сидячих мест)	Да
11.	Приготовленная еда приемлемой температуры для ее употребления (горячая)	Да
12*.	Информационно-просветительская работа (использование на стенах столовой информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Да
13.	Другое (чистота обеденного зала, комнатная температура, освещение)	Да .

Матрица для проведения проверки

Дата проверки: 19.04.2021 Время проверки: 10:00

Образовательная организация: МБОУ Двинская СОШ №8

Адрес: с. Грошиково, ул. Школьная д.1

Основание: плановая проверка

Состав группы контроля:

Ильина Ю.А.
Сорокоболатова С.С.
Насенов Б.Б.

№№ 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 несъедобности (визуальная оценка отходов)	30%	
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	соответствует	
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	соответствует	
8	Наличие документов	Да	
	Журнал отзывов и предложений	Да	
	Журнал бракеража	Да	
	Журнал витаминизации	Да	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	Да	
	Журналы приемки продукции	Да	
9	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	Да	
10	Наличие и использование электрополотенца и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	Да	

отпр. 19.04.21
Жив

11	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	Да	
12	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, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	Да	
17	Наличие буфета	—	
	Доступность его для детей	—	
	Ассортимент	—	
	Расчет (наличный, безналичный)	—	
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	—	