

ПРОТОКОЛ

контроля качества питания в столовой школы № 14

от 30 сентября 2025 г.

Школа № 14/ 1 смена / 2 перемена

Приём пищи- с 10²⁰ - 10³⁰

Возраст учащихся 8-11 лет

Организация, предоставляющая услуги школьного питания «ВОСХОД-НТ»

Состав группы

контроля: Михаилова Юлия Евгеньевна

Зианова Светлана Валерьевна

Волкова Валентина Александровна

Щокина Екатерина Игоревна

Мальцева Наталья Сергеевна

№	Что проверить	Как оценить?			Примечания
		Поставить + в соответствующем разделе, или заполнить графу			
1	Наличие двухнедельного цикличного меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
		есть			
2	Учтён ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену - организован горячий завтрак. Во вторую- горячий обед?)	Да	Нет		
		учтено			
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
				нет	
4	Наличие фактического меню на день, и его соответствие цикличному	Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
		есть			
5	Есть ли в меню запрещенные блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда жаренные во фритюре, первые и вторые блюда на основе пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.)	Да	В меню нет, в буфете можно приобрести	Нет	
				нет	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак-400/550 ккал Обед - 600/750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	
		78	173	218	
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
		205	60	64	

№	Что проверить	Как оценить?			Примечания
		Поставить + в соответствующем разделе, или заполнить графу			
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
		✓			
8	Температура вторых блюд	>60	60-40	<45	
		✓			
9	Визуальное количество отходов	>30	30-60	<60	была каша
	Холодных закусок		✓		
	Первых блюд	—	—	—	
	Вторых блюд		✓		
	Гарниров		✓		
	Напитков	xx		✓	
	Выпечки	—	—	—	
10	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не вкусно	Нет	много каш мне брат, всем ба- нан, виш- ли кисель в бутылке
	Холодных закусок	—	—	—	
	Первых блюд	—	—	—	
	Вторых блюд		?		
	Гарниров	✓			
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
11	Проверить еду. Ваше мнение	Вкусно	Не вкусно	Нет	
	Холодных закусок	✓			
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров	✓			
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
12	Во сколько начали накрывать столы	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
		за 15 мин			
13	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой спец. Одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках со сменными фильтрами	Нет несущественные замечания к спец. одежде	Внешний вид персонала не соответствует требованиям	
		✓			
14	Наличие документов	В порядке	Есть замечания	В плохом состоянии	
	Книга отзывов и предложений	✓			
	Журнал бракеража готовых блюд	✓			
	Приказ о бракеражной комиссии	✓			
	Медицинские книжки	✓			
	Сертификаты на продукцию	✓			
	Журнал витаминизации	✓			
15	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журнала)	Да, бракераж всегда отмечается в журнале	Да, но только со слов заведующей	Журнал не заполняется	
		✓			

№	Что проверить	Как оценить?			Примечания
		Поставить + в соответствующем разделе, или заполнить графу			
16	Выявились ли факты не допуска реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет	
				нет	
17	Общее состояние помещени й	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов	✓			
	Чистота подоконников	✓			
	Умывальники с холодной и горячей водой	✓			
	Мыло	✓			
	Санитайзеры для обработки рук с применением кожных антисептиков	✓			
	Полотенца	✓			
18	Обнаружились ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да, укажите где	Нет		
			✓		
19	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, перед едой моют руки	Моют руки не все	Руки не моют, сразу садятся за стол	не все моют руки
			✓		
20	Состояние обеденных столов и столовых приборов	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота столов и стульев	✓			
	Наличие столовых приборов	✓			
	Наличие салфеток	✓			
	Состояние посуды	✓			
	Сервировка	✓			
21	Состояние буфета	Отлич. ю	Хорошо	Удовлетворительно	
	Ассортимент	✓			
	Доступность для детей	✓			
22	Продолжительность перемены для приёма пищи	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут	
		15 мин.			
23	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д)?	Да, есть отдельное меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	нм ают-се отдельно
		да			
24	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюд по потребности обучающихся	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
		да			
25	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании	Да	Частично	Нет	не доста-точно
		✓			

Замечания группы

контроля прилагали порливу наливать скраю тарелки, не на вом порлино

увеличить прозрачность программы для общества

Предложения группы

контроля учесть предложения по времени разбора и
прямые

Подписи участников группы

контроля

В. В. Знамова 30.09.2025

М. В. Михайлова 30.09.2025

В. А. Власова 30.09.25

Е. А. Конкина 30.09.2025

М. С. Малева 30.09.2025