ПРОТОКОЛ

контроля качества питания в столовой школы № 14

от _23___ сентября 2026 г.

Школа № 14/ 1 смена

Приём пищи- с 8^40 до 8^55

Возраст учащихся 7-9 лет

Организация, предоставляющая услуги школьного питания «ВОСХОД-НТ»

Состав группы контроля: Родительский комитет 1 "Б" класса:
Бабушкина Мария Камилловна
Рашетина Анастасия Валентиновна
Ивлиева Наталья Сергеевна
Белова Валентина Александровна.

№	Что проверить	Как оценить? Поставить + в соответствующем разделе, или заполнить графу			Примечания
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	
		✓			
2	Учтён ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену - организован горячий завтрак. Во вторую- горячий обед?)	Да	Нет		
		✓			
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
				✓	
4	Наличие фактического меню на день, и его соответствие цикличному	Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
		✓			
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	
				✓	
6	**Наименование блюд по меню и их калорийность** **Завтрак-400/550 ккал** **Обед - 600/750 ккал**	**Холодная закуска**	**1 блюдо**	**Основное блюдо**	
		Гарнир	**Напиток**	**Выпечка**	
		312	72	87	

№	Что проверить	Как оценить? Поставить + в соответствующем разделе, или заполнить графу			Примечания
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
		✓			
8	Температура вторых блюд	>60	60-40	<45	
		✓			
9	Визуальное количество отходов	>30	30-60	<60	
	Холодных закусок		✓		
	Первых блюд		✓		
	Вторых блюд	—	—	—	
	Гарниров		✓		
	Напитков	—	—	—	
	Выпечки	—	—	—	
10	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не вкусно	Нет	
	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	
		✓			
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? Поставить + в соответствующем разделе, или заполнить графу			Примечания
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	
				✓	
17	**Общее состояние помещений**	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов	✓			
	Чистота подоконников		✓		
	Умывальники с холодной и горячей водой		✓		
	Мыло			нет мыла в 1 группе	
	Санитайзеры для обработки рук с применением кожных антисептиков			нет санитайзеров	
	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	
			✓		
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**	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Ассортимент	✓			
	Доступность для детей		✓		
22	**Продолжительность перемены для приёма пищи**	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут	
			✓		
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	
		✓			
24	**Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюд по потребности обучающихся**	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
		✓			
25	**Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании**	Да	Частично	Нет	
		✓			

Замечания группы контроля На нижней части столов нет скатерти

предлагаем провести беседу с детьми
нет жидкого мыла в одной мыльнице
не работает один кран с водой (в умывальнике)

Предложения группы
контроля Провести беседу с детьми на тему использования экологических ресурсов и их утилизации

Подписи участников группы
контроля Волкова В. А. — 23.09.2026
Бабушкина М.К. — 23.09.26г.
Якитина А.Ф — 23.09.26г
Мальцева Н.С — 23.09.2026г