ПРОТОКОЛ

контроля качества питания в столовой школы № 14

от _19___ октября 2026 г.

Школа № 14/ 1 смена / 2 перемена

Приём пищи- 8:45

Возраст учащихся 7-10 лет

Организация, предоставляющая услуги школьного питания «ВОСХОД-НТ»

Состав группы контроля: 1а родительский комитет 1 «А», 3 "А" класса: Гусева Е.В., Береснева К.А., Ветюгова Ю.В. Еремина Г.А.
1б Гаврилова Р.Р., Лисичникова Р.А.
отв. по ОТ Васева В.А. и зам. директора по ИКТ Семенцева Н.С.

№	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**	
		✓	✓	✓	

№	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	Многие кашу не едят, некоторые затрапезают домой. Те кто ест кашу все едят.			
	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			Не срабатывают	
	Санитайзеры для обработки рук с применением кожных антисептиков			нет	
	Полотенца	Есть только		бумажные 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 Отсутствует полотенце для обучающихся.

Привести в исправность дозатор для мела не работает сушилка для рук покрасить вентиляцию подоконники.

Предложения группы контроля Реже давать кашу, дети много едят кашу.

Подписи участников группы контроля Еременина Т.А. - Е/ 19.10.2026г.
Гусева Н.В. Гусь - 19.10.2026г. Трифанова Л.Л. - 19.10.2026г.
Письменцева О.А. 19.10.2026
Веткова 19.10.
Березкова Х-А 19.10.2026г.
Волкова В.А. 19.10.2026
Малыхва К.С. 19.10.2026