

Протокол № 7 Родительского контроля

проверки организации горячего питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ № 23 Невского района Санкт-Петербурга

Дата проверки: 27.03.2025

Время проверки: 09.00-10.00

Цель проверки : соблюдение гигиенических норм (мытьё рук перед едой), соответствие блюд утвержденному меню, отпуск горячего питания на раздаче, графики питания в школьной столовой.

При проведении мероприятия контроля за организацией питания детей в школе представители от родителей 1А класса оценивали:

1. Соответствие фактического меню цикличному меню, утвержденному руководителем образовательной организации.
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи), мебели, столовой посуды и т.п.
3. Условия соблюдения правил личной гигиены, соблюдение персоналом и детьми правил личной гигиены.
4. Наличие и состояние специальной одежды у сотрудников столовой.
5. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд.
6. Информирование родителей (законных представителей) и детей о принципах здорового питания.

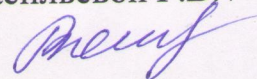
При дегустации блюд, отмечено, что вкусовые качества соответствуют предъявленным требованиям. Порции соответствуют меню.

По результатам посещения школьной столовой оформлены:

Оценочный лист, Приложение №3 (Книга посещения организации общественного питания), Приложение №4 (Результаты Родительского контроля).

Контроль велся ответственной по питанию в школе :

/ Васильевой Р.В. /



Члены Родительского контроля с актом ознакомлены:

Тугаринова Е.В. (1а кл.)

/  /

27.03.2026 г

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки:

27 марта 2022 г. 9⁰⁰ - 10⁰⁰

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

Личарикова Е.В.
1а Км.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в столовой на стенде меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей на сайте школы?	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	Вывешен ли прейскурант в буфете в удобном для ознакомления месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	да
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	да
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	да
	Б) нет	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	да
	Б) нет	

Приложение № 3

Книга посещения организации общественного питания

1.
Законный представитель (ФИО): Мугаримова Э.В. (фа.кв.)

Дата посещения: 27 марта 2026г.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 5

Предложения: Предложений нет

Благодарности: Большое спасибо всем работникам столовой за вкусные завтраки.

Замечания: Замечаний нет.

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: _____

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры :

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки:

27 марта 2022 г. 9⁰⁰ - 10⁰⁰

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

Личарикова Е.В.
1а Км.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в столовой на стенде меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей на сайте школы?	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	Вывешен ли прейскурант в буфете в удобном для ознакомления месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	да
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	да
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	да
	Б) нет	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	да
	Б) нет	