Протокол № 2 Родительского контроля

проверки организации горячего питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ № 23 Невского района Санкт-Петербурга

Дата проверки: 14.10.2026

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.

Проверяли наличие :

- двухнедельного меню на день и его соответствие цикличному,
- наличие меню на сайте школы, на стенде в школьной столовой,
- прейскурант в буфете,
- наличие запрещенных блюд и товаров в буфете,
- график посещения столовой на завтрак и обед,
- создание условий для соблюдения правил личной гигиены,
- санитарное состояние школьной столовой,
- соответствие вкуса приготовленных блюд,
- соответствие температурного режима приготовленных блюд,
- делали опрос обучающихся о качестве приготовленных блюд.

По результатам посещения школьной столовой оформлены:

- Протокол проверки школьной столовой;

- Оценочный лист;

- Приложение №3 (Книга посещения организации общественного питания).

Контроль велся ответственной по питанию в школе: Васильевой Р.В. / /

Члены Родительского контроля с актом ознакомлены:

Михайлова Г.В. (1а кл.) / /

Смирнов Д.В. (1а кл.) / /

Жумигина Н.А. (1а кл.) / / Жумигина НА

14.10.2026

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 14.X.2026г 9⁰⁰ - 10⁰⁰

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Жумагина Наталья Александровна, Смирнов Дмитрий Владимирович, Аксенова Анна Михайловна, Михайлова Галина Вадимовна

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

Приложение № 3

Книга посещения организации общественного питания

1.

Законный представитель (ФИО): Сулимина Наталья Александровна

Смирнов Дмитрий Владимирович

Михайлова Галина Вадимовна

Дата посещения: 14.10 2026.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 4

Предложения: обратить внимание на санитарное состояние кухни и столовой (есть тараканы, пол в столовой и раздача мыть) следить за специями в супе, не допускать пересола!

Благодарности: —

на супе обнаружен таракан!!

Замечания: стаканы очень грязные - следы внутри и снаружи от чая, сколы, трещины. Санитарное состояние: пол в столовой грязный, особенно у стен и углов, раздача (полки) в пыли, разводы от скотча, на которые налипла пыль, каша пересолена!

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: 14. X. 2026г

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры : Дезинфекция проводится подрядной организацией 2 раза в месяц, согласно контракту. С начала учебного года проведены две обработки (даты 03.09.2026 и 22.09.2026)

директор ПДОУ Кодуб М.В