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:

Абрамян Д.А. /11а класс/

Жумигина Н.А. /11а класс/

/

10 ноября 2026

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 10.11.2026

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Жулинина И.А.
Трапезина Л.А.

№	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) да	А
	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	А
	Б) нет	
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?**	
	А) да	
	Б) нет	Б
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	

_____

_____

_____.

Законный представитель

10.11.26 «___»_____(подпись, дата) Дг

Уполномоченное лицо образовательной организации

_____ «10» ноября 2026

(ФИО, должность, подпись, дата)

отв. за питание

Приложение № 3

Книга посещения организации общественного питания

1.

Законный представитель (ФИО): Абрамова Диана Андреевна

Жумагина Наталья Александровна.

Дата посещения: 10.11.2026г.

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

Предложения: организовать ЗАКРЫТУЮ тару для реализации готовой продукции в буфете, производя маркировку продукции (дата, время); следить за чистотой и целостностью разъемов/подносов, микроволновой печи.

Благодарности:

Замечания: подносы грязные, нуждаются в чистке, выкинуть те, что со сколами и трещинами; продукцию в буфете хранить в открытом виде.

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры :

Протокол № 3 Родительского контроля

проверки организации горячего питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ № 23 Невского района Санкт-Петербурга

в период с 09 по 15 ноября 2026г в рамках недели школьного питания.

Дата проверки: 10.11.2026

Время проверки: 9.00-10.00

Цель проверки :

- провести родительский (общественный) контроль качества питания с измерением индекса несъедаемости.

Родители 1а класса провели родительский контроль на перемене, в рамках недели школьного питания.

При проведении мероприятия контроля за организацией питания детей в школе 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 прави 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 здоровог питания.
7. Объем и вид пищевых отходов, расчёт коэффициента несъедаемости.

Наблюдали, как происходит продажа буфетной продукции. Проверяли наличие прейскуранта в буфете, нормативные документы, меню на стенде в столовой и на школьном сайте.

Родители делали опрос обучающихся о качестве приготовленных блюд.
При дегустации, родителями отмечено, что вкусовые качества соответствуют предъявленным требованиям. Порции соответствуют меню. Вместе с заведующей столовой и ответственной по питанию высчитали количество отходов после завтрака. Получилось около 20%.