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:

Наумова К.О. /1б класс/

11 ноября 2026

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 11.11.2026

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Кацуба Кристина Олеговна

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

Приложение № 3

Книга посещения организации общественного питания

1.

Законный представитель (ФИО): Кашина Кристина Олеговна

1 Б класс.

Дата посещения: 11.11.2026.

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

Предложения: В меню есть позиции, которые едят очень мало детей, в частности морская капуста, возможно стоит рассмотреть возможность замены.

Благодарности: Сотрудникам столовой за вкусную организацию питания, за чистоту и красиво приготовленное блюдо.

Замечания:

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры :

_____

_____

_____.

Законный представитель

_____ «11» ноября 2026 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

_____ «11» 11. 2026 (ФИО, должность, подпись, дата)

Васильева Р.В. (ответственной за питание)

Протокол №5 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: 11.11.2026

Время проверки: 12.00-13.00 - обед

Цель проверки :

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

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

При проведении мероприятия контроля за организацией питания детей в школе оценивали наличие:

- двухнедельного меню на день и его соответствие цикличному;
- наличие меню на сайте школы;
- прейскурант в буфете;
- наличие запрещенных блюд и товаров в буфете;
- график посещения столовой на завтрак и обед;
- создание условий для соблюдения правил личной гигиены;
- соответствие вкуса приготовленных блюд;
- соответствие температурного режима приготовленных блюд.
- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи), мебели, столовой посуды и т.п.
- условий соблюдения правил личной гигиены, соблюдение персоналом и детьми правил личной гигиены.
- наличие и состояние специальной одежды у сотрудников столовой.

При дегустации блюд, родители делали опрос обучающихся о качестве приготовленных блюд.

Родителями отмечено, что вкусовые качества соответствуют предъявленным требованиям. Порции соответствуют меню. Вместе с заведующей столовой и ответственной за питание высчитали количество отходов после обеда. Получилось около 25%.