Муниципальное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа
«Образовательный комплекс № 12 «СИНТЕЗ»
«Центр образования - школа № 67»

Протокол № 3

родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 15. 10. 2026 г., 10-35

Члены комиссии, проводившие проверку:
Котова А.Я. - родитель обучающейся 6-2 класса
Нестерова Е.С. – учитель

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук (бумажным полотенцам)	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями для соблюдения правил личной гигиены	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится регулярно	+	
5	На момент работы комиссии качественно проведена уборка помещений для приема пищи	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни	+	

15	Ежедневное меню размещено на стенде для ознакомления детей и родителей	+	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
18	На сайте школы размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и детей	+	
19	Количество приемов пищи, регламентированное цикличным меню, соответствует режиму работы школы	+	
20	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей (сахарный диабет, пищевые аллергии)		+
21	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
22	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
23	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд (с записью в соответствующем журнале)	+	
24	За последний месяц выявились факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии		+
Культура обслуживания			
25	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
26	Внешний вид блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Предложения и пожелания

_____

_____

_____

Замечания_____

_____

_____

_____

_____

Члены комиссии:

_____ / Кооке А.Д.

_____ /

_____ /Нестерова Е.С.