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

Протокол № 4

родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 27.10 2026 г., 10-35

Члены комиссии, проводившие проверку:
Николаева А.А. – родитель обучающихся 6-2 и 8-1 классов
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:

_____ / Николаева А.А

_____ /

_____ /Нестерова Е.С.