

**Протокол от 28.01.2026 г  
комиссии родительского контроля за организацией горячего  
питания обучающихся МБОУ «СОШ №15»**

Дата проверки – 28.01 2026 год. Время проверки 19 часов 15 минут перемена 00 минут.

Место: зал столовой в школе

Основание: Родительский контроль за предоставлением горячего питания в школьной столовой

Организация, предоставляющая услуги по питанию: ООО «Комбинат общественного питания»,  
заведующий производством – Слободян Галина Петровна

Состав группы:

- 1) Ахремена Турьмава Валентиновна
- 2) Росачева Валентина Владимировна
- 3) \_\_\_\_\_

№	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие 2-хнедельного цикличного меню на сайте организации	<u>размещен</u>	
2	Наличие 2-хнедельного цикличного меню на информационном стенде для общего доступа	<u>есть</u>	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному 10-дневному <u>28 января</u> Обед 5-11 классы Закуска: огурец свежий -100 гр Щи из свежей капусты со сметаной-250/20 Мясо кур отварное в соусе-100/50 гр Картофельное пюре – 180 гр Чай с сахаром -200 гр Хлеб крестьянский -50 гр	<u>меню есть и соответствует с еженедельным меню</u>	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	<u>да</u>	
5	Вес порций	<u>по возрасту</u>	
6	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов в %)	<u>-</u>	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно – почему)	<u>вкусно</u>	
8	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (отлично, хорошо, удовлетворительно, плохо)	<u>хорошо</u>	
9	Наличие документов		
	- журнал отзывов и предложений (в доступе)	<u>+</u>	
	- журнал бракеража	<u>+</u>	
	- журнал приемки продукции	<u>+</u>	
10	Соблюдение санитарно-эпидемических требований		
	- наличие и использование кожных антисептиков (локтевые дозаторы), жидкое мыло при входе в обеденный зал	<u>есть</u>	
	- наличие и использование электрополотенец и (или) бумажных полотенец при входе в обеденный зал	<u>есть</u>	
11	Использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой	<u>у сотрудников форма, перчатки, однораз.</u>	
12	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	<u>включены</u>	
13	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств в обеденном зале	<u>по графику</u>	

14	Состояние обеденных столов (влажная уборка столов, наличие бумажных салфеток на столах, столовых приборов на столах)	<i>все есть</i>	
15	Информационно-просветительская работа о правильном питании (стенды, план работы с учащимися)	<i>график питания на стенде есть</i>	
16	Наличие буфета (доступность для детей, ассортимент, расчет (наличный, безналичный))	Буфет работает С 12-16.00	Наличный и безналичный расчет, терминал
17	Достаточность времени для принятия пищи	15 минут	

Предложения Комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №15»

*меню следующего дня мне понравилось,  
на вкус и качество.*

Подписи членов Комиссии

*Фролова Т.В. [подпись]*  
*Погачева [подпись]*