

Протокол от 31.03.2026 г
комиссии родительского контроля за организацией горячего
питания обучающихся МБОУ «СОШ №15»

Дата проверки – 31.03 2026 год. Время проверки 8 часов 45 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) Ла Стрелко Т.О. РП
- 2) 48 Степаньба Е.Г. РП
- 3) _____

№	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие 2-хнедельного цикличного меню на сайте организации	<i>есть</i>	
2	Наличие 2-хнедельного цикличного меню на информационном стенде для общего доступа	<i>есть</i>	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному 10-дневному меню 31 марта: Обед 1-4 классы Закуска: огурец соленый-60 гр Борщ из св. капусты со сметаной-205 гр Фрикассе из курицы-100 гр Макароны изделия отварные -150 гр Компот из кураги и изюма -200 гр Хлеб крестьянский -50 гр Завтрак Каша молочная Дружба с маслом сливочным - 205 гр Омлет натральный с маслом сливочным -85 гр Чай с сахаром -200 гр Батон нарезной -200 гр	<i>соот. рецептур.</i>	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), да/ нет	<i>горячая</i>	
5	Вес порций	<i>соот. рецептур.</i>	
6	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов в %)		
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно – почему)	<i>вкусно</i>	
8	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (отлично, хорошо, удовлетворительно, плохо)или от 1 до 5 баллов	<i>5 +</i>	
9	Наличие документов	<i>есть</i>	
	- журнал бракеража	<i>есть</i>	
	- журнал приемки продукции	<i>есть</i>	
10	Соблюдение санитарно-эпидемических требований	<i>соблюдается</i>	
	- наличие и использование кожных антисептиков (локтевые дозаторы), жидкое мыло при входе в обеденный зал	<i>есть</i>	
	- наличие и использование электрополотенец и (или) бумажных полотенец при входе в обеденный зал	<i>есть</i>	
11	Использование средств индивидуальной	<i>есть</i>	

	защиты сотрудниками столовой		
12	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	есть	
13	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств в обеденном зале	проводится	
14	Состояние обеденных столов (влажная уборка столов, наличие бумажных салфеток на столах, столовых приборов на столах)	есть	
15	Информационно-просветительская работа о правильном питании (стенды, план работы с учащимися)	есть	
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»

Подписи членов Комиссии

Г.А. Степанова

Е.Т. Степанова
