

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СИРОТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИЛОВЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

403065, Волгоградская обл., Иловлинский р-он, ст-ца Сиротинская, ул. Пролетарская, 30

Тел.: 89610735483

E-mail: ilv_sh.sirofino@volganet.ru

ОКПО 53575114, ОГРН 1023405363431, ИНН/КПП 3408007946/340801001

ПРОТОКОЛ № 5

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: 14 ноября 2025 г.

Цель проверки:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей).
3. Общие вопросы (оценочный лист).

Инициативная группа, проводившая проверку:

Комполь Галина Анатольевна – методист

Ерофеева Олеся Александровна – представитель родительской
общественности

Габибулаев Ахмед Габибулаевич - представитель родительской
общественности

Гурьянова Елена Владимировна - представитель родительской
общественности.

Результаты проверки по первому вопросу: комиссией установлено, что меню 14 ноября соответствует утвержденному цикличному меню, работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

На уголке в столовой вывешено ежедневное меню, утвержденное директором и подписанное поваром, завхозом.

Выводы: реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

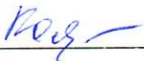

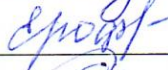

Результаты проверки по второму вопросу: 14 ноября было опрошено 23 обучающихся. Детям меню питания нравится, готовят вкусно, но хотелось бы булочек, больше фруктов и свежих овощей.

Результаты проверки по третьему вопросу:

| № п/п | Вопрос | Да/ нет |
|-------|---|---------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | + |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 3. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 8. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 9. | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) | |
| | А) да | |
| | Б) нет | + |

| | | |
|-----|--|---|
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 11. | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 12. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 13. | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 14. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 15. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 16. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 17. | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |

Подписи членов комиссии:


 _____ Комполь Г.А.

 _____ Габибулаев А.Г.

 _____ Ерофеева О.А.

 _____ Гурьянова Е. В.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СИРОТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИЛОВЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

403065, Волгоградская обл., Иловлинский р-он, ст-ца Сиротинская, ул. Пролетарская, 30
Тел.: 89610735483

E-mail: ilv_sh.sirofino@volganet.ru

ОКПО 53575114, ОГРН 1023405363431, ИНН/КПП 3408007946/340801001

ПРОТОКОЛ № 6

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: 28 ноября 2025 г.

Цель проверки:

1. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
2. Объём и вид пищевых отходов после приема пищи.
3. Общие вопросы (оценочный лист).

Инициативная группа, проводившая проверку:

Комполь Галина Анатольевна – методист

Ерофеева Олеся Александровна – представитель родительской
общественности

Габибулаев Ахмед Габибулаевич - представитель родительской
общественности

Гурьянова Елена Владимировна - представитель родительской
общественности.

Результаты проверки по первому вопросу: в столовую дети ходят в сопровождении классных руководителей, которые обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с мылом. Сушат руки при помощи двух электрополотенец. Также классные руководители беседуют с обучающимися на классных часах о правилах личной гигиены.

Выводы: дети соблюдают правила личной гигиены, продолжить работу в данном направлении.

Результаты проверки по второму вопросу: на момент проверки отходы были в небольшом количестве. Со слов детей, им нравится новое меню, убрали каши, добавили картошку.


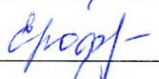
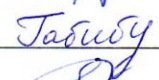

Результаты проверки по третьему вопросу:

| № п/п | Вопрос | Да/ нет |
|-------|---|---------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | + |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |

| | | |
|-----|---|---|
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 3. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 8. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 9. | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) | |
| | А) да | |
| | Б) нет | + |
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 11. | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 12. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |

| | | |
|-----|--|---|
| 13. | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 14. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 15. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 16. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 17. | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |

Подписи членов комиссии:


 _____ Комполь Г.А.

 _____ Ерофеева О.А.

 _____ Габибулаев А.

 _____ Гурьянова Е. В.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СИРОТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИЛОВЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

403065, Волгоградская обл., Иловлинский р-он, ст-ца Сиротинская, ул. Пролетарская, 30
Тел.: 89610735483
E-mail: ilv_sh.sirofino@volganet.ru
ОКПО 53575114, ОГРН 1023405363431, ИНН/КПП 3408007946/340801001

ПРОТОКОЛ № 7

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: 19 декабря 2025 г.

Цель проверки:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Общие вопросы (оценочный лист).

Инициативная группа, проводившая проверку:

Комполь Галина Анатольевна – методист

Ерофеева Олеся Александровна – представитель родительской
общественности

Габибулаев Ахмед Габибулаевич - представитель родительской
общественности

Гурьянова Елена Владимировна - представитель родительской
общественности.

Результаты проверки по первому вопросу: комиссией установлено, что меню 19 декабря соответствует утвержденному цикличному меню, работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

На уголке в столовой вывешено ежедневное меню, утвержденное директором и подписанное поваром, завхозом.

Выводы: реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

Результаты проверки по второму вопросу: 19 декабря было опрошено 25 обучающихся. Детям меню питания в основном нравится, готовят вкусно, но

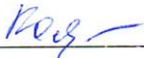
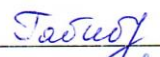
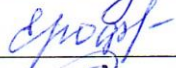

хотели бы больше булочек, свежих овощей, соков. Не любят рыбные котлеты.

Результаты проверки по третьему вопросу:

| № п/п | Вопрос | Да/ нет |
|-------|---|---------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | + |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| 2. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 3. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 8. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 9. | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) | |
| | А) да | |
| | Б) нет | + |
| | | |

| | | |
|-----|--|---|
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 11. | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 12. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 13. | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 14. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 15. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 16. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 17. | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |

Подписи членов комиссии:


 _____ Комполь Г.А.

 _____ Габибулаев А.Г.

 _____ Ерофеева О.А.

 _____ Гурьянова Е. В.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СИРОТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИЛОВЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

403065, Волгоградская обл., Иловлинский р-он, ст-ца Сиротинская, ул. Пролетарская, 30
Тел.: 89610735483
E-mail: ilv_sh.sirofino@volganet.ru
ОКПО 53575114, ОГРН 1023405363431, ИНН/КПП 3408007946/340801001

ПРОТОКОЛ № 8

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: 23 января 2026 г.

Цель проверки:

1. Санитарно – техническое содержание обеденного зала.
2. Общие вопросы (оценочный лист).

Инициативная группа, проводившая проверку:

Комполь Галина Анатольевна – методист

Ерофеева Олеся Александровна – представитель родительской
общественности

Габибулаев Ахмед Габибулаевич - представитель родительской
общественности

Гурьянова Елена Владимировна - представитель родительской
общественности.

Результаты проверки по первому вопросу: в состав столовой входит три
помещения – обеденный зал, коридор, моечная столовой посуды.

Коридор оборудован раковинами для мытья рук с подводкой горячей и
холодной воды, смесителями в количестве 5 шт., 2 электрополотенцами,
мылом.

Обеденный зал оснащен столовой мебелью: 7 обеденными столами, 14
лавочками. Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест. Уборка
обеденного зала производится после каждого приема пищи с использованием
дезинфицирующих и моющих средств.

Столовая посуда и приборы чистые, без трещин и отколов, в наличие
имеется 2 комплекта посуды.

Моечная столовой посуды оборудована трехсекционной мойкой,
стеллажами для посуды.


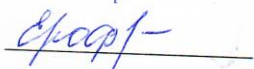
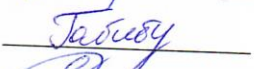

Выводы: санитарно – техническое содержание обеденного зала соответствует
санитарно – эпидемиологическим требованиям.

Результаты проверки по второму вопросу:

| № п/п | Вопрос | Да/ нет |
|-------|---|---------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | + |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 3. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 8. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 9. | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) | |
| | А) да | |
| | Б) нет | + |
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |

| | | |
|-----|--|---|
| | А) да | |
| | Б) нет | + |
| 11. | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 12. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 13. | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 14. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 15. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 16. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 17. | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |

Подписи членов комиссии:

 Комполь Г.А.
 Ерофеева О.А.
 Габибулаев А.Г.
 Гурьянова Е. В.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СИРОТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИЛОВЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

403065, Волгоградская обл., Иловлинский р-он, ст-ца Сиротинская, ул. Пролетарская, 30
Тел.: 89610735483
E-mail: ilv_sh.sirotino@volganet.ru
ОКПО 53575114, ОГРН 1023405363431, ИНН/КПП 3408007946/340801001

ПРОТОКОЛ № 9

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: 6 февраля 2026 г.

Цель проверки:

1. Состояние обеденной мебели, посуды.
2. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд.
3. Общие вопросы (оценочный лист).

Инициативная группа, проводившая проверку:

Комполь Галина Анатольевна – методист

Ерофеева Олеся Александровна – представитель родительской
общественности

Габибулаев Ахмед Габибулаевич - представитель родительской
общественности

Гурьянова Елена Владимировна - представитель родительской
общественности.

Результаты проверки по первому вопросу: школьная столовая обеспечена фаянсовой посудой (тарелки, бокалы) в достаточном количестве, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки) изготовлены из нержавеющей стали.

Посуда чистая, без отколов, трещин, вмятин.

В моечной вывешена инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеет маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерного материала.

Обеденный зал оснащен новой столовой мебелью: 7 обеденными столами, 14 лавочками. Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

Результаты проверки по второму вопросу: внешний вид сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу блюд соответствует санитарно -

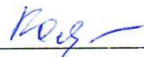
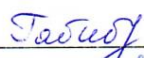


эпидемиологическим требованиям, а именно имеются халаты, фартуки, головные уборы, перчатки, маски. Одежда чистая, меняется каждый день.
 Выводы: состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд санитарно - эпидемиологическим требованиям.

Результаты проверки по третьему вопросу:

| № п/п | Вопрос | Да/ нет |
|-------|---|---|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | + |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| | 3. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| | 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| | 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 8. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| | 9. | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) |
| | А) да | |
| | Б) нет | + |

| | | |
|-----|--|---|
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | + |
| 11. | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| | А) да | + |
| 12. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | + |
| 13. | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | + |
| 14. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | + |
| 15. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | + |
| 16. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | + |
| 17. | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | + |

Подписи членов комиссии:


 Комполь Г.А.

 Габибулаев А.Г.

 Ерофеева О.А.

 Гурьянова Е. В.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СИРОТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИЛОВЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

403065, Волгоградская обл., Иловлинский р-он, ст-ца Сиротинская, ул. Пролетарская, 30
Тел.: 89610735483
E-mail: ilv_sh.sirofino@volganet.ru
ОКПО 53575114, ОГРН 1023405363431, ИНН/КПП 3408007946/340801001

ПРОТОКОЛ № 10

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: 20 февраля 2026 г.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние столовой посуды.
2. Мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам.
3. Общие вопросы (оценочный лист).

Инициативная группа, проводившая проверку:

Комполь Галина Анатольевна – методист

Ерофеева Олеся Александровна – представитель родительской
общественности

Габибулаев Ахмед Габибулаевич - представитель родительской
общественности

Гурьянова Елена Владимировна - представитель родительской
общественности.

Результаты проверки по первому вопросу: школьная столовая обеспечена
фаянсовой посудой (тарелки, бокалы), отвечающая требованиям
безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
Столовые приборы (ложки) изготовлены из нержавеющей стали. Посуда
чистая, без отсколов, трещин, вмятин.

Результаты проверки по первому вопросу: в моечной вывешена
инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объемов
применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих
средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.
Моечные ванны для мытья столовой посуды имеет маркировку объемной
вместимости и обеспечены пробками из полимерного материала.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах
соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при
температуре 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой 45°C и добавлением
моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого

шланга с душевой насадкой;

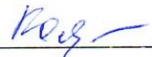
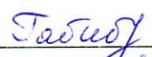
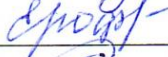

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Результаты проверки по третьему вопросу:

| № п/п | Вопрос | Да/ нет |
|-------|---|---------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | + |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 3. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 8. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 9. | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) | |
| | А) да | |
| | Б) нет | + |

| | | |
|-----|--|---|
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 11. | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 12. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 13. | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 14. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 15. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 16. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |
| 17. | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | + |
| | Б) да | |

Подписи членов комиссии:


 _____ Комполь Г.А.

 _____ Габибулаев А.Г.

 _____ Ерофеева О.А.

 _____ Гурьянова Е. В.