

Протокол контроля качества школьного питания № 1 от 7.10.2025

Школа МБОУ СОШ №6

Перемена 1 (2)

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть)

Возраст детей (классы) 8-9 лет (25 кл)

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ЦП Роженбак

Состав группы контроля: Гаккратова Е.А.
Карпокова Е.Н.



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
1	Наличие двухнедельного цикличного меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	✓ Да	Нет		
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	✓ Нет	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует ✓	Есть, не соответствует	Нет	
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда, жаренные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести	✓ Нет	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	
				ддб	
		Гарнир ддг	Напиток ддб	Выпечка	
7	Температура первых блюд	✓ >70	70-50	<50	
8	Температура вторых блюд	✓ >60	60-45	<45	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить? Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			Комментарий
9	Полновесность порций	Полновесны ✓	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд			✓	
	Гарниров		\$	✓	
	Напитков		✓		
	Выпечки				
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень ✓	Нет	В предложенном меню - макароны съели, котлеты нет.
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков				
	Выпечки				
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд		✓		
	Гарниров			✓	
	Напитков		✓		
	Выпечки				
13	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
		✓			
14	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
		✓			
15	Наличие документов	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
	Книга отзывов и предложений	✓			
	Журнал бракеража готовых блюд	✓			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	✓			

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)	✓			
	Журнал бракеража продуктов	✓			
	Сертификаты на продукты	✓			
	Журнал витаминизации	✓			
16	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале	Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется	
		✓			
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет	
				✓	
18	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов		✓		
	Чистота подоконников		✓		
	Умывальники с холодной и горячей водой		✓		
	Мыло		✓		
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков		✓		
	Полотенцесушители		✓		
19	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да (укажите где)	Нет		
			✓		
20	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с невымытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
		✓			
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов				
	Чистота и состояние столов и стульев				
	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии Достаточное количество Алюминиевые приборы не используются ✓	Приборы в удовлетворительном состоянии Недостаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в плохом состоянии Недостаточное количество Используются алюминиевые приборы	
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно ✓	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	

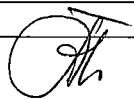
№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Состояние посуды	Без сколов и трещин ✓	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу ✓	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)		✓		
	Доступность для детей		✓		
23	Продолжительность перемены для приема пищи	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут	
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	Да, есть отдельные меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	По запросу.
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
		✓			
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно	Да, информация есть	Информации нет	
			✓		

Замечания группы контроля:

Предложения группы контроля:

Увеличение блюд в меню. Внести дополнительно продукты наред. потребностей

Подписи:

Лаккратова Е.А. 
Карпанова Е.И. 

Протокол контроля качества школьного питания № 2 от 15.10.25

Школа МБОУ СОШ № 6 Перемена 2 (1)

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 3б 9-10 кл

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ИП Розенбах

Состав группы контроля: Шереметьев А.А., Яковлева К.А.



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
1	Наличие двухнедельного цикличного меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
		✓			
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да	Нет		
		✓			
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
				✓	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
		✓			
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда, жареные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести	Нет	
				✓	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	обед : 94 556
			286		
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
			60	32,44	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
9	Полновесность порций	Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
		✓			
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
	Холодных закусок				
	Первых блюд		✓		
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	дети не едят потому что: не сладкий а это не еш уносея, да же не попробав.
	Холодных закусок				
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков				
	Выпечки				
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд		✓		
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков		✓		
	Выпечки				
13	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
		✓			
14	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
		✓			
15	Наличие документов	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
	Книга отзывов и предложений	✓			
	Журнал бракеража готовых блюд	✓			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	✓			

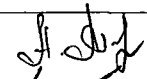
№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)	✓			
	Журнал бракеража продуктов	✓			
	Сертификаты на продукты	✓			
	Журнал витаминизации	✓			
16	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале	Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется	
		✓			
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет	
				✓	
18	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов	✓			
	Чистота подоконников	✓			
	Умывальники с холодной и горячей водой	✓			
	Мыло	✓			
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков	✓			
	Полотенцесушители	✓			
19	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да (укажите где)	Нет		
			✓		
20	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с невымытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
		✓			
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов				
	Чистота и состояние столов и стульев				
	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии Достаточное количество Алюминиевые приборы не используются ✓	Приборы в удовлетворительном состоянии Недостаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в плохом состоянии Недостаточное количество Используются алюминиевые приборы	
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно ✓	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Состояние посуды	Без сколов и трещин ✓	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу ✓	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)	✓			
	Доступность для детей	✓			
23	Продолжительность перемены для приема пищи	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут	
			✓		
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	Да, есть отдельные меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	
				✓	
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
		✓			
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно	Да, информация есть	Информации нет	
		✓			

Замечания группы контроля:

замечаний нет

Предложения группы контроля:

Подписи: Шеренкова Л.А. 
Белоглазова К.А. 

Протокол контроля качества школьного питания № 3 от 16.10.25

Школа МБОУ СОШ № 6

Перемена 3 (2)

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 3, 4 9-10 лет.

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию Комбинат школьного питания № 1, ИМ Розенбах

Состав группы контроля: Кудина Наталья Сергеевна
Кудинов Александр Владимирович



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
1	Наличие двухнедельного цикличного меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да	Нет		
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда, жареные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести	Нет	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	Итого: 708 ккал
				223 ккал	
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
		273 ккал	72 ккал	96/44 ккал	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
9	Полновесность порций	Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
		✓			
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
	Холодных закусок	✓			
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров	✓			
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	
	Холодных закусок	✓			
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров	✓			
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок	✓			
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров	✓			
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
13	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
		✓			
14	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
		✓			
15	Наличие документов	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
	Книга отзывов и предложений	✓			
	Журнал бракеража готовых блюд	✓			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	✓			

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)	✓			
	Журнал бракеража продуктов	✓			
	Сертификаты на продукты	✓			
	Журнал витаминизации	✓			
16	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале	Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется	
		✓			
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет	
				✓	
18	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов	✓			
	Чистота подоконников	✓			
	Умывальники с холодной и горячей водой	✓			
	Мыло	✓			
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков	✓			
	Полотенцесушители	✓			
19	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да (укажите где)	Нет		
			✓		
20	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с немытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
		✓			
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов				
	Чистота и состояние столов и стульев	✓			
	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии Достаточное количество Алюминиевые приборы не используются ✓	Приборы в удовлетворительном состоянии Недостаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в плохом состоянии Недостаточное количество Используются алюминиевые приборы	
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно ✓	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Состояние посуды	Без сколов и трещин ✓	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу ✓	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)	✓			
	Доступность для детей		✓		
23	Продолжительность перемены для приема пищи	Менее 20 минут	20 минут ✓	Более 20 минут	
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	Да, есть отдельные меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	Возможно по требованию.
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
		✓			
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно ✓	Да, информация есть	Информации нет	

Замечания группы контроля:

Помещение. Дети с 1 по 4 класс включительно по возможности должны сидеть по 4 человека за одним столом. Сейчас некоторые классы сидят по 5 человек за столом.

Предложения группы контроля:

Подписи:

Кудин А.В.
Кудинова Н.А.

Протокол контроля качества школьного питания № 4 от 10.11.2025

Школа МБОУ СОШ №6

Перемена 3(2)

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть)

Возраст детей (классы) 4, А 10-11 лет

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ИПТ Рождбах, комбинат школьного питания №1

Состав группы контроля: Циркунова И.А., Тасерико Е.Ж.



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
1	Наличие двухнедельного цикличного меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да	Нет		
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда, жареные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести	Нет	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	фрукты - 94 ккал итого: 572
			290		
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
			72	72 / 44	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
			75		
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
9	Полновесность порций	Полновесны ✓	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
	Холодных закусок				
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков				
	Выпечки				
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	Все отменно вкусно
	Холодных закусок				
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков				
	Выпечки				
13	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка ✓	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
14	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами ✓	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
15	Наличие документов	Документы в порядке ✓	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
	Книга отзывов и предложений	✓			
	Журнал бракеража готовых блюд	✓			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	✓			

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить? Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			Комментарий
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)	✓			
	Журнал бракеража продуктов	✓			
	Сертификаты на продукты	✓			
	Журнал витаминизации	✓			
16	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в ✓ журнале	Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется	
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет ✓	
18	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов	✓			
	Чистота подоконников	✓			
	Умывальники с холодной и горячей водой	✓			
	Мыло	✓			
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков	✓			
	Полотенцесушители	✓			
19	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да (укажите где)	Нет		
			✓		
20	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки ✓	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с немытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов				
	Чистота и состояние столов и стульев	✓			
	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии Достаточное количество Алюминиевые приборы не используются ✓	Приборы в удовлетворительном состоянии Недостаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в плохом состоянии Недостаточное количество Используются алюминиевые приборы	
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно ✓	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Состояние посуды	Без сколов и трещин ✓	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу ✓	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)	✓			
	Доступность для детей	✓			
23	Продолжительность перемены для приема пищи	Менее 20 минут	20 минут ✓	Более 20 минут	
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	Да, есть отдельные меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет ✓	
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да ✓	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно ✓	Да, информация есть	Информации нет	

Замечания группы контроля:

Замечаний нет. Теряется рассекрещивание, еда горячая и вкусная.

Предложения группы контроля:

Подписи:

Удирова И.И. [подпись]
Получено 8.10.18 [подпись]

Протокол контроля качества школьного питания № 5 от 12.11.2025

Школа МБОУ СОШ № 6

Перемена 3 (2)

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 4 (10-11)

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию Комбинат школьного питания № 1

Состав группы контроля: Лицева КЮ, Владимир С.Ю.



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
1	Наличие двухнедельного цикличного меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
		✓			
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да	Нет		
		✓			
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
				✓	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
		✓			
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда, жареные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести	Нет	
				✓	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	хлеб 72/66 итог 379
		103			
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
		37	101		
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
9	Полновесность порций	Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
		✓			
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
	Холодных закусок	✓			
	Первых блюд	✓	✓		
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров	✓			
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	каша (не люблю)
	Холодных закусок	✓			
	Первых блюд		✓		
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров	✓			
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	каша - сладкая, не густая, сыр проварен.
	Холодных закусок	✓ (сыр)			
	Первых блюд	✓ (каша)			
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков	✓ (корейский нап.)			
	Выпечки				
13	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
		✓			
14	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
		✓			
15	Наличие документов	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
	Книга отзывов и предложений	✓			
	Журнал бракеража готовых блюд	✓			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	✓			

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить? Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			Комментарий
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)	✓			Нашток, ветоши весь горюхов. хлеб витаминный фрукты
	Журнал бракеража продуктов	✓			
	Сертификаты на продукты	✓			
	Журнал витаминизации			✓	
16	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале	Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется	
		✓			
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет	
				✓	
18	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов	✓			
	Чистота подоконников	✓			
	Умывальники с холодной и горячей водой	✓			
	Мыло	✓			
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков	✓			
	Полотенцесушители	✓			
19	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да (укажите где)	Нет		
			✓		
20	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с невымытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
		✓			
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов				
	Чистота и состояние столов и стульев	✓			
	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии Достаточное количество Алюминиевые приборы не используются ✓	Приборы в удовлетворительном состоянии Недостаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в плохом состоянии Недостаточное количество Используются алюминиевые приборы	
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно ✓	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Состояние посуды	Без сколов и трещин ✓	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу ✓	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)	✓			
	Доступность для детей	✓			
23	Продолжительность перемены для приема пищи	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут	
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	Да, есть отдельные меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	нет запроса
				✓	
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
		✓			
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно	Да, информация есть	Информации нет	
		✓			

Замечания группы контроля:

Предложения группы контроля:

Подписи:

Мухомов И.О. Лут
Маслов С.Ю. Сидоров

Протокол контроля качества школьного питания № 6 от 13.11.2025

Школа МБОУ СОШ №6

Перемена 2(1)

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 7-8 (115)

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию Комбинат школьного питания №1

Состав группы контроля: Реминина И.И. Воробьева Л.В.



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
1	Наличие двухнедельного цикличного меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
		✓			
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да	Нет		
		✓			
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
				✓	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
		✓			
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда, жаренные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести	Нет	
				✓	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	соус 3 к столу 594
				301	
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
			✓		
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
9	Полновесность порций	Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
		✓			
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков				
	Выпечки				
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков				
	Выпечки				
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд	Запеканка ✓			
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков	чай ✓			
	Выпечки				
13	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
		✓			
14	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
		✓			
15	Наличие документов	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
	Книга отзывов и предложений	✓			
	Журнал бракеража готовых блюд	✓			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	✓			

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)	✓			
	Журнал бракеража продуктов	✓			
	Сертификаты на продукты	✓			
	Журнал витаминизации	✓			
16	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале	Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется	
		✓			
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет	
				✓	
18	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов	✓			
	Чистота подоконников	✓			
	Умывальники с холодной и горячей водой	✓			
	Мыло	✓			
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков	✓			
	Полотенцесушители	✓			
19	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да (укажите где)	Нет		
			✓		
20	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с невымытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
		✓			
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов	✓			
	Чистота и состояние столов и стульев	✓			
	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии Достаточное количество Алюминиевые приборы не используются ✓	Приборы в удовлетворительном состоянии Недостаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в плохом состоянии Недостаточное количество Используются алюминиевые приборы	
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно ✓	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Состояние посуды	Без сколов и трещин ✓	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу ✓	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)	✓			
	Доступность для детей	✓			
23	Продолжительность перемены для приема пищи	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут	
			✓		
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	Да, есть отдельные меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	При необходимости и возможно.
				✓	
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
		✓			
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно	Да, информация есть	Информации нет	
		✓			

Замечания группы контроля:

Предложения группы контроля:

Присутствует заминка изюминка соус не огузетку. Но еда очень вкусная!

Подписи:

ИЗР Ретина И.И.
Евгения Сергеевна Г.В.

Протокол контроля качества школьного питания № 7 от 1.12.2025

Школа МБОУ СОШ №6

Перемена 4/3

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть)

Возраст детей (классы) 12 лет 6Б

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию

ИП Розенбах, кандидат шк. питания А!

Состав группы контроля:

Юловникова Н.Г., Кочалева СВ



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
		да			
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да	Нет		
		да			
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть; меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	✓
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
		✓			
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда, жареные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести	Нет	
				✓	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	фрукты 94 Итого: 1346
			216	323	
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
		462	113	72/66	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
			✓		
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	
			✓		

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
9	Полновесность порций	Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
		✓			
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
	Холодных закусок				
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров	✓			
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	
	Холодных закусок	+			
	Первых блюд	+			
	Вторых блюд	+			
	Гарниров	+			
	Напитков	+			
	Выпечки	+			
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров	✓			
	Напитков	✓			
	Выпечки	✓			
13	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
		✓			
14	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
		✓			
15	Наличие документов	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
	Книга отзывов и предложений	✓			
	Журнал бракеража готовых блюд	✓			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	✓			

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)	✓			
	Журнал бракеража продуктов	✓			
	Сертификаты на продукты	✓			
	Журнал витаминизации	✓			
16	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале	Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется	
		✓			
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет	
				✓	
18	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов	✓			
	Чистота подоконников	✓			
	Умывальники с холодной и горячей водой	✓			
	Мыло	✓			
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков	✓			
	Полотенцесушители	✓			
19	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да (укажите где)	Нет		
			✓		
20	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с невымытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
			✓		
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов				
	Чистота и состояние столов и стульев	✓			
	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии Достаточное количество Алюминиевые приборы не используются ✓	Приборы в удовлетворительном состоянии Недостаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в плохом состоянии Недостаточное количество Используются алюминиевые приборы	
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно ✓	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Состояние посуды	Без сколов и трещин ✓	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу ✓	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)	✓			
	Доступность для детей	✓			
23	Продолжительность перемены для приема пищи	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут ✓	
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	Да, есть отдельные меню ✓	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	по запросу
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да ✓	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно ✓	Да, информация есть	Информации нет	

Замечания группы контроля:

В каше много масла.

Предложения группы контроля:

Добавить в рацион больше овощей.

Подписи:

Г.В. Коляев *В.А. Толочинский*