

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 Роженск

Состав группы контроля: Гакратова Е.А.
Картонова Е.И.



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить? Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			Комментарий
		Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	✓			
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 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	
				<u>дбб</u>	
		Гарнир <u>ддф</u>	Напиток <u>пчб</u>	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		✓		
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень ✓	Нет	В предложенном меню - макароны, спагетти, котлеты.
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков				
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд		✓		
	Гарниров			✓	
	Напитков		✓		
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		✓		
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	<i>По запросу.</i>
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:

Лаккравва Е.А. [подпись]
Карпанова С.И. [подпись]

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: Шереметьева А.А., Яковлева К.А.



№ 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	
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 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 286	Основное блюдо	всего : 94 556
		Гарнир	Напиток 60	Выпечка 32,44	
				<50	
7	Температура первых блюд	>70	70-50		
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 уносся, даже не попробовал.
	Холодных закусок				
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков				
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	
				✓	
	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	
		✓			
	Состояние обеденных столов и столовых приборов				
	Чистота и состояние столов и стульев				
21	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 <input checked="" type="checkbox"/>	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу <input checked="" type="checkbox"/>	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)	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Доступность для детей	<input checked="" type="checkbox"/>			
23	Продолжительность перемены для приема пищи	Менее 20 минут	20 минут <input checked="" type="checkbox"/>	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	
				<input checked="" type="checkbox"/>	
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
		<input checked="" type="checkbox"/>			
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	
		<input checked="" type="checkbox"/>			

Замечания группы контроля:

замечаний нет

Предложения группы контроля:

Подписи: *Шереметьева Л.А.* *Л.А. Шереметьева*
Белоглазова К.А. *К.А. Белоглазова*

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, А 9-10 лет.

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию Коллектив школьного питания № 1, Ул. Розенба

Состав группы контроля: Кудинова Наталья Сергеевна

Кудинов Александр Владимирович



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить? Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			Комментарий
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного цикличного меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	<input checked="" type="checkbox"/>			
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет		
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	<input checked="" type="checkbox"/> Нет	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	<input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 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	
			<input checked="" type="checkbox"/>		
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
		Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
9	Полновесность порций				
		✓			
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 немывтыми 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:

Помечание. Дети с I по IV классе 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 ЦСТ Рождбах, комбинат школьного питания №1

Состав группы контроля: Циркунова Ю.А., Тасегаева 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 <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	Нет		
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет <input checked="" type="checkbox"/>	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо 290	Основное блюдо	фрукты - 94 ккал итого: 572
		Гарнир	Напиток 72	Выпечка 72/44	
7	Температура первых блюд	>70	70-50 75	<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	<i>Все отели вкусно</i>
	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 немтыми 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:

Замылились свет. Переутомлены воспитатели, еда холодная и высушенная.

Предложения группы контроля:

Подписи:

Урицкая И.А. [подпись]
Волынец Е.В. [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: Лишева К.Ю., Владимиров С.Ю.



№ 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	
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 циклическому	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 103	1 блюдо	Основное блюдо	Хлеб 72/66 Итого 379
		Гарнир 37	Напиток 101	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			
		Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
9	Полновесность порций	✓			
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, вар проварен.
	Холодных закусок	✓ (сыр)			
	Первых блюд	✓ (каша)			
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков	✓ (карейный 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)	✓			<i>Намного ветошко весь персонал. Хлеб ветошного фрукто</i>
	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	✓			
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	<i>меню запроса</i>
				✓	
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:

Лунева И.О. Лун
Маслова С.Ю. Сташев

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 (15)

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

Состав группы контроля: Ремникова И.И. Воробьева Я.В.



№ 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	
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 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 301	соус 3 шмот 594
		Гарнир	Напиток 60	Выпечка 120/110	
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	<i>выпечка</i> ✓			
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков	<i>чай</i> ✓			
	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 немтыми 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	<i>При необходимости ти буфетов.</i>
				✓	
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 соуса не ощущается. Но основной соус вкусный!

Подписи:

И.И. Ретинаева и.и.
Е.В. Воробьева Е.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: Юловкина Н.Г., Кочалева СВ



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить? Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			Комментарий
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Да			
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 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 216	Основное блюдо 323	фрукты 94 Шокол: 1346
		Гарнир	113	Выпечка	
		462	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			
		Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
9	Полновесность порций	✓			
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 незначительные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
		✓			
15	Наличие документов	Документы в порядке	Есть незначительные 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	<i>по запросу</i>
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 камне много масла.

Предложения группы контроля:

Добавить в рацион больше овощей.

Подписи:

Г.В. Коляев *В.А. Павлов*

Протокол контроля качества школьного питания № 8 от 26.01.2026

Школа МБОУ СОШ № 6

Перемена 1(2)

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 1-3 (8-10 лет.)

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ИП Резенбах, ООО, комбинат школьного питания №1

Состав группы контроля: Леврева Татьяна Александровна, Шапкина Екатерина Александровна



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Да			
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	✓	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 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	Соль 103 Итого: 578 ккал.
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
		290	82	32 + 41	
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	✓			
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	
	Холодных закусок				
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков	✓			
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров	✓			
	Напитков		✓		
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	<i>есть, но не ведется. Т.к. не требуется это</i>			<i>не ведется, т.к. продукты витаминизированы</i>
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	
				✓	
	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		✓ (не работает 5 штук)		
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	
		✓			
	Состояние обеденных столов и столовых приборов				
	Чистота и состояние столов и стульев	✓			
21	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 организовано
		✓			
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:

Очень промозгло в помещении, еда быстро остывает. Не работает комбинированность (билетик по входу)

Предложения группы контроля:

Организовать микроплатеж оплату еды. Заменить наклейку "Выходка" (достаточно приятной вкус) на Золотой шар
Разработать новое меню на выбор питания

Подписи:

Лаврова Татьяна Александровна
Шаташкова Екатерина Александровна

Протокол контроля качества школьного питания № 9 от 13.02.2026

Школа МБОУ СОШ № 6

Перемена 3(2)



Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 11-12 лет

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ИП Розенбах, кабинет школьного питания № 1

Состав группы контроля: Алекшова М.А., Захарова Н.А.

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	✓			Ежедневное меню не размещено на сайте с 09.02.26 ✓
2	Учен 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 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 Гарнир	1 блюдо Напиток	Основное блюдо Выпечка	Хлеб кален. – 72/54 Хлеб ржан. – 41/23 Завтрак 428 ккал Обед 888 ккал
7	Температура первых блюд	>70 75	70-50	<50	
8	Температура вторых блюд	>60 80	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	<i>фраза неублаженная все вкусно, Текстура мягкая</i>
	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				<i>не ведется</i>
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	Будет работает с 12:00
	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 к организации нет.
Замечание ко второму блюду.

Предложения группы контроля:

Замечить рубленую зелень, использовать герметичные контейнеры для сахара, в связи с большим количеством подсушенных газелей.

Подписи:

Мехникова И.А.
Жаханова

Протокол контроля качества школьного питания № 10 от 17.02.26

Школа МБОУ СОШ № 6 Перемена 4 (3)

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 13-14 лет (7 кл.)

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

Состав группы контроля: Орлова Наталья Леонидовна
Жиранова Оксана Сергеевна



№ 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	
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 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 128	Основное блюдо 285	хлеб - 54/55 итого: 943 ккал.
		Гарнир	328	Выпечка	
		Напиток	113		
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	<i>жидкие блюда, попить воды</i>
	Холодных закусок				
	Первых блюд		✓		
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров	✓			
	Напитков	✓			
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	<i>не ведется, но продукты витаминизированы</i>			
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				<i>столы и приборы чистые</i>
	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	<i>Буфет работает с 12.00 ч.</i>
	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	<i>при запросе может быть организована</i>
				✓	
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:

*Внести меню жюльен рау в полтора и разкообразить.
Приобрести обогрев для тарелок*

Подписи:

*Ср - Орлова Н.А.
Мурман - Журавлева О.С.*

Протокол контроля качества школьного питания № 11 от 10.03.26

Школа МБОУ СОШ № 6 Перемена 6(5)



Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 14-15 лет

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ИП Тарасов, оказывает школьное питание № 1

Состав группы контроля: Семванова Н.С., Балакина Д.А.

№ 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	
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 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 Гарнир 328	1 блюдо 762 / 133 Напиток 60 / 60	Основное блюдо 343 Выпечка 232	Хлеб пшан. - 72/54 Хлеб ржан. - 41/23 Уточ: 1167 ккал (завтрак) 940 ккал (обед)
7	Температура первых блюд	>70 72	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	<i>зависит от детей (не все соблюдают!)</i>
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов		<i>Хорошо</i> ✓		
	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	<i>Нет запроса. По запросу организуется.</i>
				✓	
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:

Раисобразить, пересмотреть меню согласно СанПиН (раз в пол года)

Подписи:

Сур / Семенова И.С.
Васф / Валашина Д.А.