

ПРОТОКОЛ

проверки комиссии по контролю качества питания с участием родителей
государственного общеобразовательного учреждения Тульской области
«Яснополянский образовательный комплекс им. Л.Н. Толстого»

от 28.04.2025

№ 3

Комиссия в составе:

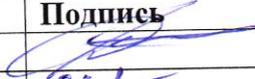
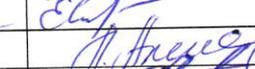
Портной К.В. – заместитель директора по АХР;
Старостина Е.В. – шеф-повар;
Александрова Л.А. – родитель;
Аббясова Ю.Т. – родитель;
Кисова Е.И. – родитель;
Шишкина Н.С. – родитель.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Организация питания: у входа в столовую классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используя средства для дезинфекции.
4. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдена безопасная дистанция, посадочных мест достаточно.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1.	Портной К.В.	28.04.2025	
2.	Старостина Е.В.	28.04.25	
3.	Александрова Л.А.	28.04.2025	
4.	Аббясова Ю.Т.	28.04.2025	
5.	Кисова Е.И.	28.04.2025	
6.	Шишкина Н.С.	28.04.2025	

АКТ
проверки комиссии по контролю качества питания с участием родителей
государственного общеобразовательного учреждения Тульской области
«Яснополянский образовательный комплекс им. Л.Н. Толстого»

28.04.2025

№ 3

Комиссия в составе:

Портной К.В. – заместитель директора по АХР;
 Старостина Е.В. – шеф-повар;
 Александрова Л.А. – родитель;
 Аббясова Ю.Т. – родитель;
 Кисова Е.И. – родитель;
 Шишкина Н.С. – родитель

составила настоящий акт о том, что в ГОУ ТО «Яснополянский комплекс» была проведена контрольная проверка качества организации горячего питания обучающихся.

Дата проверки: 28.04.2025

Ход проверки:

1. Температура блюд: соответствует норме
2. Соответствие готовых блюд заявленным нормам по массе:

№ п/п	Наименование блюд	Масса по норме	Масса при взвешивании
1.	Шкря кабановая	80	82
2.	Пассатик Ленинградский с мясом	250	257
3.	Гушми из мяса	100	105
4.	Мокяройи отварные	180	180
5.	Кашкот из сухофруктов с яблок с	200	200
6.	Баноч поджаренный	20	20
7.	Хлеб ржачий	30	30

3. Вкусовые качества готовых блюд: хорошие
4. Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню:
соответствует
5. Организация работы столовой: хорошая
6. Благоприятные условия для приема пищи: да/нет (нужное подчеркнуть)
7. Предложения комиссии: _____

№ п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1.	Портной К.В.		
2.	Старостина Е.В.		
3.	Александрова Л.А.		
4.	Аббясова Ю.Т.	28.04.2025	
5.	Кисова Е.И.	28.04.2025	
6.	Шишкина Н.С.	28.04.2025	

**Оценочный лист комиссии по контролю качества питания с участием
родителей государственного общеобразовательного учреждения
Тулской области «Яснополянский образовательный комплекс им.
Л.Н. Толстого»**

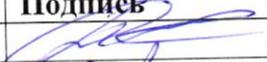
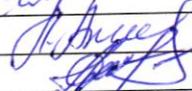
Дата и время проведения проверки: 28.04.2025

Комиссия в составе:

Портной К.В. – заместитель директора по АХР;
 Старостина Е.В. – шеф-повар;
 Александрова Л.А. – родитель;
 Аббясова Ю.Т. – родитель;
 Кисова Е.И. – родитель;
 Шишкина Н.С. – родитель.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			

13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

№ п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1.	Портной К.В.	28.04.25	
2.	Старостина Е.В.	28.04.25	
3.	Александрова Л.А.	28.04.25	
4.	Аббясова Ю.Т.	28.04.2025	
5.	Кисова Е.И.	28.04.2025	
6.	Шишкина Н.С.	28.04.2025	