

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №3
(МАОУ СОШ № 3)

Протокол № 1

проверки организации в школьной столовой МАОУ СОШ №3 горячего питания для
обучающихся школы комиссией родительского контроля

от «30» сентября 2025 года

Состав комиссии:

1. Председатель
комиссии: _____

(ФИО родителя, представитель родительского комитета/совета)

2. Члены комиссии: Камникова Наталья Александровна
○ _____
(ФИО родителя)
Колесникова Татьяна Викторовна
○ _____
(ФИО родителя)

Дата и время проведения проверки:

« 30.09 » 2025 года, с 9 часов 30 минут до 10 часов 00 минут.

Цель проверки: проверка качества блюд, соблюдения санитарных норм, ассортимента, обслуживания)

Вид посещения: плановая

Общие сведения:

- Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)

соответствует

(описать: соответствует/ не соответствует)

1. Осмотр обеденного зала:

- Общее санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала:

- Чистота пола, стен, потолка:

удовлетворительно, на порожек (описать: в
чисто/удовлетворительно/требуется уборка/загрязнения)

- Состояние столов и стульев:

хорошее (описать: в
хорошем состоянии/есть сколы/поломки/требуют ремонта/чистые)

- Наличие и чистота салфеток/полотенеч:

имеются, разовые (описать: в
имеются/отсутствуют/чистые/грязные)

- Наличие урн для мусора:

есть, чистые, пустые
(описать: имеются/достаточно/недостаточно/требуют очистки)

- Наличие санитайзеров для рук:

есть, заправлены (описать: в
имеются/отсутствуют/полные/пустые)

- Общее впечатление:

хорошее
(описать: хорошее/удовлетворительное/требует улучшения)

- Наличие и оформление информации:

- Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей
(для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)

имеется
(описать: (имеется /отсутствует)

- Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)

имеется
(описать: (имеется /отсутствует)

- Фактический вес порции соответствует ее норме по меню

соответствует
(описать: (соответствует/ не соответствует)

2. Осмотр процесса предоставления горячего питания (при возможности):

- Ассортимент предлагаемых блюд:

- Наличие первых блюд:

(описать: имеются/в ассортименте/ограниченный выбор/отсутствуют
блюда):

- Наличие вторых блюд (гарниры, мясные/рыбные/овощные блюда):
имеются, гарнир, котлеты, сосисы
(описать: имеются/в ассортименте/ограниченный выбор/отсутствуют)

- Наличие напитков:

имеются, компот
(описать: имеются/в ассортименте/ограниченный выбор/отсутствуют)

- Наличие фруктов/выпечки (если предусмотрено):

(описать: имеются/отсутствуют/в ассортименте)

- Качество блюд (по дегустации – если проводилась):

- 1-е блюдо:

(вписать наименование, температуру, вкус, вид, запах: например, “Суп куриный, горячий, вкусный, вид аппетитный, запах приятный”)

- 2-е блюдо:

макарон, котлеты, теплые
(вписать наименование, температуру, вкус, вид, запах: например, “Пюре картофельное, теплое, вкус нормальный, вид обычный, запах нормальный”)

- Гарнир:

макарон, теплые, мясные, (переваренные)
(вписать наименование, температуру, вкус, вид, запах: например, “Макарон, теплые, вкус нормальный, вид обычный, запах нормальный”)

3. Соблюдение санитарных норм и требований:

- Состояние

посуды:

хорошее, посуда чистая
(описать: чистая/с разводами/со сколами/с трещинами/полный комплект)

- Состояние столовых

приборов:

чистые, комплект
(описать: чистые/с остатками пищи/полный комплект)

Подписи членов комиссии:

1.

Колесникова Татьяна Викторовна

(подпись)

2.

Колесникова Наталья Александровна

(подпись)

3.

Колесникова Наталья Александровна

(подпись)