

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

Протокол № 2

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

от « 28 января 2025 года

Состав комиссии:

1. Председатель комиссии: Пастурова Анна Сергеевна
(ФИО родителя, представитель родительского комитета/совета)

2. Члены комиссии:
○ Кашмиров Наталья Александровна

(ФИО родителя)

○ Копеченко Татьяна Викторовна

(ФИО родителя)

Дата и время проведения проверки:
«28» 11 2025 года, с 11 часов 30 минут до 12 часов 00 минут.

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

Вид посещения: плановая

тема

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: чисто (описать: чисто/удовлетворительно/требуется уборки/загрязнения)
- Состояние столов и стульев: хорошее (описать: в хорошем состоянии/есть сколы/поломки/требуется ремонта/чистые)
- Наличие и чистота салфеток/полотенца: имеются (описать: имеются/отсутствуют/чистые/грязные)
- Наличие урн для мусора: есть (описать: имеются/достаточно/недостаточно/требуется очистки)
- Наличие санитайзеров для рук: есть (описать: имеются/отсутствуют/полные/пустые)
- Общее впечатление: хорошее (описать: хорошее/удовлетворительное/требуется 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)

в наличии, соответствует
(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

вес соответствует
(описать: (соответствует/ не соответствует)

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

• **Ассортимент предлагаемых блюд:**

- Наличие первых блюд:

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

- Наличие вторых блюд (гарниры, мясные/рыбные/овощные блюда):

есть, но мало
(описать: имеются/в ассортименте/ограниченный выбор/отсутствуют)

- Наличие напитков:

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

○ Наличие фруктов/выпечки (если предусмотрено):
есть, по меню в м. (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:

катюшка с мясом
жюльен, вид аппетитный, вкус нормальный, запах нормальный
_____ (вписать наименование, температуру, вкус, вид, запах: например, “Пюре картофельное, теплое, вкус нормальный, вид обычный, запах нормальный”)

○ Гарнир:

_____ (вписать наименование, температуру, вкус, вид, запах: например, “Макароны, теплые, вкус нормальный, вид обычный, запах нормальный”)

3. Соблюдение санитарных норм и требований:

○ Состояние посуды: чистая, в дост. кол-ве
(описать: чистая/с разводами/со сколами/с трещинами/полный комплект)

○ Состояние столовых приборов: чистые, сост. хорошее
(описать: чистые/с остатками пищи/полный комплект)

Подписи членов комиссии:

1. _____ (подпись)
2. [подпись] Колесникова (подпись)
3. [подпись] Лашкина (подпись)