

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

Протокол № 3

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

от «06» февраля 2026 года

Состав комиссии:

1. Председатель  
комиссии: \_\_\_\_\_

(ФИО родителя, представитель родительского комитета/совета)

2. Члены комиссии:

○

\_\_\_\_\_ Васильева Н.В.  
(ФИО родителя)

○

\_\_\_\_\_ Колесникова Т.В.  
(ФИО родителя)

Дата и время проведения проверки:

«06» февраля 2026 года, с 9 часов 30 минут до 9 часов 55 минут.

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

Вид посещения: плановая, внеплановая

Общие сведения:

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

(описать: соответствует/ не соответствует)

1. Осмотр обеденного зала:

• **Общее санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала:**

- Чистота пола, стен, потолка:

\_\_\_\_\_ (описать: чисто/удовлетворительно/требуется уборка/загрязнения)

- Состояние столов и стульев:

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

- Наличие и чистота салфеток/полотенец:

\_\_\_\_\_ (описать: имеются/отсутствуют/чистые/грязные)

- Наличие урн для мусора:

\_\_\_\_\_ (описать: имеются/достаточно/недостаточно/требуют очистки)

- Наличие санитайзеров для рук:

\_\_\_\_\_ (описать: имеются/отсутствуют/полные/пустые)

- Общее впечатление:

\_\_\_\_\_ (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)

( описать: ( имеется /отсутствует)

- Наличие актуального сжедневного 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

( 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)

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

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

- Наличие напитков:

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

- Наличие фруктов/выпечки (если предусмотрено):

фрукты, выпечка  
(описать: имеются/отсутствуют/в ассортименте)

- Качество блюд (по дегустации – если проводилась):

- 1-е блюдо:

пюре тепловой вкус удовлетворитель (при разваривании)  
(вписать наименование, температуру, вкус, вид, запах: например, “Суп куриный, горячий, вкусный, вид аппетитный, запах приятный”)

- 2-е блюдо:

(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:

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

- Состояние столовых

приборов:

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

Подписи членов комиссии:

- 1.
- 2.
- 3.

Данилова Н.А.

Калачева М.В.



(подпись)

(подпись)

(подпись)