**Протокол комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МКОУ «Мариновская ОШ»**
**№ 2 от 25.09.2026 г.**

**Дата проверки:** 25.09.2026 г.
**Время проверки:** 12:30 час
**Цель проверки:** соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

- Ким А.С. – председатель комиссии, председатель Управляющего совета школы;
- Пятикова И.Н. - председатель Родительского комитета школы;
- Арутюнян Е.Н. – представитель родительской общественности;
- Амплеева Т.С. – ответственный за организацию питания в школе.

Проведена проверка организации питания в школьном буфете-раздатке по адресу с. Мариновка, ул. Набережная, д.21 «А».

**Цель проверки осуществление контроля за:**

- Состоянием раздатки и обеденного зала;
- Наличие утвержденного меню;
- Соответствие завтрака утвержденному меню;
- Соблюдение учащимися личной гигиены;
- Работы бракеражной комиссии;
- Качества готовой продукции (блюд).
-

**В ходе проверки установлено:**

| №п/п | Объект контроля | Да | Нет |
|---|---|---|---|
| 1 | Блюда выглядит аппетитно | + | |
| 2 | Наличие ежедневного меню | + | |
| 3 | Соответствие блюда ежедневному меню | + | |
| 4 | Еда вкусна (если нет, то в ином указать органолептическиесвойства – вкус, цвет, запах) | + | |
| 5 | Основное горячее блюдо | + | |
| 6 | Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.) | + | |
| 7 | Отсутствуют сколы на столовой посуде | + | |
| 8 | Зал приёма пищи чистый | + | |
| 9 | Обеденные столы чистые (протёртые) | + | |
| 10 | Спецодежда у персонала чистая, опрятная (наличие маски и перчаток) | + | |

Проверкой установлено иное _____

Выводы и предложения: Эстетическое состояние буфета-раздатки удовлетворительное. Обслуживание организовано путем предварительного накрытия столов. В наличие имеется достаточное количество комплектов столовой посуды для организации питания в соответствии с СанПиН.

**Члены комиссии**
**Ким А.С.** _____
**Пятикова И.Н.** _____
**Арутюнян Е.Н.** _____
**Амплеева Т.С.** _____