Протокол комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МКОУ «Мариновская ОШ»
№ 2 от 19.09.2025 г.

Дата проверки: 19.09.2025 г.
Время проверки: 09:00 час
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

- Ким А.С. – председатель Управляющего совета школы;
- Пятикова И.Н. - председатель Родительского комитета школы;
- Амплеева Т.С. – ответственный за организацию питания в школе.
- Ляпина Н.А. – педогог-психолог;
- Павленко Н.А. – социальный педагог.

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 обеденногозала;
- 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. _____
Амплеева Т.С. _____

Павленко Н.А. _____
Ляпина Н.А. _____