

№ _____ МАОУ «Привольненская СШ имени М.С. Шумилова»

Мамлеева Оксана Николаевна
Мурашенина Надежда Александровна

1. Наличие утверждённого меню;
2. Соответствия завтрака/обеда утверждённому меню;
3. Соблюдения обучающимися личной гигиены;
4. Работа с брокеражной комиссией;
5. Качеством готовой продукции (блюд);

В ходе проверки установлено:

№п/п	Объект контроля	да	нет
1.	Блюдо выглядит аппетитно	де	
2.	Наличие ежедневного меню	де	
3.	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт №2)	де	
4.	Соответствие блюда ежедневному меню	де	
5.	Еда вкусная(если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	де	
6.	Основание блюда горячее	де	
7.	Блюдо качественное (нет горелого, плесени)	де	
8.	Отсутствие сколы на столовой посуде	де	
9.	Зал приёма пищи чистый	де	
10.	Обеденные столы чистые (протёртые)	де	
11.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	де	

Проверкой установлено (иное):

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчёта: количество не съеденных порций/общее количество накрытых блюд) =% не съеданности блюд

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Следующая 10.10.2026? и многобны провести
родительский комитет в школьной столо-
вой в Привольинской школе качество
готовой продукции удовлетворительны
Меню сбалансированно приобщенной
пищи, корме. в обеденном зале тепло

Члены комиссии: Шамшова Р.Н. Мурашова Н.А.
(ФИО, подпись)

Шамшова

Мурашова