

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия №3» Чистопольского муниципального района

# Журнал КОНТРОЛЯ качества ПИТАНИЯ

Начат « 1 » 09 2024 г.  
Окончен « 8 » 11 2024 г.

### Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сагдиев Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «23» 09 2024 г. в  
9 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Проба пищи

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) Все хорошо

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов ✓

- наличие комплектов подносов ✓

- наличие комплектов столовых приборов ✓

- гигиеническое состояние столовых приборов ✓

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала ✓

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: \_\_\_\_\_

Наличие и месторасположение контрольных блюдец: \_\_\_\_\_

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдец согласно меню	Контрольное взвешивание блюдец (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдец
30.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдец (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Блюда на завтрак съедены с удовольствием, каша не очень вязкая и обильно насыщена. Молочные десерты всегда добавляются.

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 2А класса Кузьмина Оксана

Александровна

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания учащихся и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено: при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов имеется

- наличие комплектов столовых приборов норм

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале +

Соответствие рационов питания утвержденному меню: +

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>25.09</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>вкусно</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы Порция очень вкусная, для ребенка очень большая.

Рекомендации Замечаний нет.

Исследование провел родитель б/р класса Чурашова СВ. Чул.

(Ф.И.О. полностью)

## Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что «24» 08 2024 г. в 10 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания учащихся и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов имеется

- наличие комплектов столовых приборов норма

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточное количество

Соответствие рационов питания утвержденному меню: +

Наличие и месторасположение контрольных блюд: на вынос шесте

### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>24.09</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>Вкусное питание</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Горение тарелки, выноска в достаточном количестве столов и сервировка столов. В помещении чистотой чисто. Сотрудники столовой в форме. Меню

**Рекомендации** в достаточном количестве. Зашигание от-сутствуют.

Исследование провел родитель БА класса Шанабаева Нурелеса Николаевна

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что « 23 » 09 2024 г. в \_\_\_\_\_ 9 час. 25 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания учащихся и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено: при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов имеется +

- наличие комплектов столовых приборов норма +

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Чистота и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточное количество

Соответствие рационов питания утвержденному меню: +

Наличие и месторасположение контрольных блюд: + на видном месте

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>23.09</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>вкусная, теплая.</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы:** Теплая, вкусная, в достаточном количестве. Столы и сидения чистые. В помещении столовой чисто. Сотрудники столовой в форме и чистых руках. Места в достаточном количестве.

**Рекомендации:** Чистые. Организация питания отличная. Замечания отсутствуют.

Исследование провел родитель 5М класса Вародубова Екатерина Николаевна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сараевой Р. В.  
составили настоящий протокол о том, что « 21 » 09 20 24 г. в  
10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль питания и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи учащихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеются

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале все

имеется в достаточном количестве

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: имеются

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов	
<u>21.09</u>	<u>обед</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>вкусно по фактуре</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** В столовой школы всё чисто, аккуратно, сотрудники соблюдают на рабочем месте санитарные нормы, персонал производит питание в соответствии с рецептурой, вкусной, порционной

**Рекомендации** столовой и всем персоналу выразить сердечную благодарность за наших детей

Исследование провел родитель З.В. класса Тейрова Азгун Тимуровна

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой, Асхапова, Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «20» 09 2017 г. в  
9 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания учащихся

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук

5 штук у входа

(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 штука и 3 штука

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают

принять пищу (примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно как во

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале много

достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствуют

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется на видном месте

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>20.09</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>-</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** все очень вкусно и полезно спасибо!!!

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 5Б класса Кулинич Оксана

Алимовичева

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Саргсвой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 19 » 09 2014 г. в  
9 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания учащихся, проверка санитарного состояния обеденного зала

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук,  
5 слева и 3 справа в столовой  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 слева и 3 справа

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают принять пищу  
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие комплектов подносов достаточно количество
- наличие комплектов столовых приборов достаточно количество
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции на столе

Чистота зала хорошо и светло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале много

достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдец: имеется на входе в зал

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдец согласно меню	Контрольное взвешивание блюдец (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдец)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдец	
<u>19.09</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюдец (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы Завтрак, кот, пюре, вареная, жареная, на внешний вид все красиво, соответствует меню

Рекомендации -

Исследование провел родитель 5А класса Ларина Ксения Владимировна  
(Ф.И.О. полностью)



**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Караевой Р.М.  
составили настоящий протокол о том, что «11» сентября 2024 г. в  
9 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарии -  
интервью с представителями

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве штук

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие комплектов подносов имеется
- наличие комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала высокая

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: на завтрак; рис с телятиной; каша.  
Блюда теплые, каша мягкой

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 1.М\* класса Валашова Елена Сергеевна

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии зав. Школой Караевой И.И.  
составили настоящий протокол о том, что «17» сентября 2024 г. в  
9 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества и санитарно-гигиенические мероприятия

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи учащихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) удовлет

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов удовлетворительно

- наличие комплектов столовых приборов удовлетворительно

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции хорошо

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале в соответствии с нормами

Соответствие рациона питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: хорошо

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>17.09</u>	<u>завтрак</u>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>Взвешено</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы На завтрак обслужено 11 человек с оценкой

#### Рекомендации

Исследование провел родитель 1 класса Б  
Людмила Владимировна Ширяева (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зоя Сталовой Сараева Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «16» сентября 2024 г. в  
9 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль пищевого и санитарно-гигиенического состояния

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале в достаточном количестве

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольные взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>16.09</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>Всучко</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** на завтрак каша, зерновая, всучко

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 401 класса

Ильдаровна Вера Ильдаровна

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сараевой Р.И.  
составили настоящий протокол о том, что «14 сентября» 20 20 г. в  
8 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)  
Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)  
Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью) в количестве посадочных мест в обеденном зале в достаточном количестве

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>14.09</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>вкусно</u>

Примечание:  
(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.  
(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);  
(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: На завтрак все введено. Сахар горячая.

Рекомендации:

Исследование провел родитель 4 класса Василия Владимировича (полностью)  
Сарай Р.И.

**Протокол исследования**

В присутствии Заб. Соловьев составили настоящий протокол о том, что «15» Сентября 2021 г. в 10 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарно-гигиенического состояния.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт и

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) удовлетворительно.

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие комплектов подносов удовлетворительно
- наличие комплектов столовых приборов удовлетворительно
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала хорошо, светло, проветривается.

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале удовлетворительно.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>15.09.2021</u>	<u>Завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Не выявлено нарушений, качество пищи удовлетворительно.

**Рекомендации** Уделить внимание! Завтрак!

Исследование провел родитель Мур класса 4, в 8-й половине сентября

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сарашей Р.М.  
составили настоящий протокол о том, что « 12 » июли 20 21 г. в  
11 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 21

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>12.07.2021</u>		<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>высоко</u>	

Примечание:  
(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.  
(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);  
(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: завтрак, обеды, полдники, напитки, приготовленные хорошо

Рекомендации

Исследование провел родитель 4 класса А  
Ермилова Алла Викторовна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сарасево Р. В.  
составили настоящий протокол о том, что «44 сентября» 2024 г. в  
9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль питания и санитарно-гигиенических требований.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

15 минут

(примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов +

- наличие комплектов подносов +

- наличие комплектов столовых приборов +

- гигиеническое состояние столовых приборов +

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

числен в достаточном количестве

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>11.09.2024</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>		

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Дл. завтрак зрелка и котлета, каша пою. все введено. тра горелая

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 32 класса Тролюк Владимир Сергеевич

Икс (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что « 10 » 09 20 24 г. в \_\_\_\_\_ час. 10 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ  
 Цель посещения: Контроль питания и санитарно-гигиенические требования

**В ходе исследования выявлено:**  
 при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
 рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи учащихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

Эстетичность накрытия столов: \_\_\_\_\_ (примечание)

- гигиеническое состояние столов

- наличие комплектов подносов  достаточно

- наличие комплектов столовых приборов  достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала зал чистый, столы и посуда чистые

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов:

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов	
<u>10.09.2024</u>	<u>завтрак</u>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Согласно меню макароны с соусом, овощи и кашей. Все как всегда вкусно!

**Рекомендации** так держать!

Исследование провел родитель 3В класса Самойлова Эльмира Ахатовна (Ф.И.О. полностью)



### Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сергеев Р.А.  
составили настоящий протокол о том, что « 09 » 09 2021 г. в  
10 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль питания и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) удовлетворительно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов удовлетворительно

- наличие комплектов столовых приборов удовлетворительно

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале имеется в достаточном количестве

Соответствие рационов питания утвержденному меню: удовлетворительно

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>09.09.2021</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>		

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: на завтрак имеются блюда, режим, чай с медом, фрукты, орехи, все вкусно, все мерно.

Рекомендации: -

Исследование провел родитель 3Б класса Исриба Лилия Александровна

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Саравей Р. И.  
составили настоящий протокол о том, что « 07 » 09 2024 г. в  
9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенических требований

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевает  
15 мин  
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов +
- наличие комплектов подносов +
- наличие комплектов столовых приборов +
- гигиеническое состояние столовых приборов +

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале имеется в достаточном количестве

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
07.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** работы выполнены

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 3 А класса Лилана Ю. И.  
Шиф (Ф.И.О. полностью)

## Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что « 06 » сентября 2024 г. в 09 час. 05 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 3 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов ✓ чисто

- наличие комплектов подносов ✓ выложено

- наличие комплектов столовых приборов ✓ выложено

- гигиеническое состояние столовых приборов ✓ чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции ✓ имеется

Чистота зала ✓ чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале все

имеется в обычной комнате

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
06.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Всего на завтрак каша, суп, хлеб с маслом и сметаной. Все очень вкусно, вкусно, вкусно.

Рекомендации —

Исследование провел родитель 2 класса

Мурзина Татьяна Николаевна  
Шу  
(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сапаров Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 05 » сентября 20 24 г. в  
9 час. 50 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Игра пиши

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 4шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) все хорошо!

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов ✓ вполне

- наличие комплектов подносов ✓ достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале всего 70  
нужно шире, столики, стулья.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
5.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Всего 10, завтрак одно картонное пюре и каша, каша. Все очень вкусно, консистенция соответствует требованиям.

**Рекомендации** Все хорошо, можно добавить овощей.

Исследование провел родитель 2 В класса

Захарькина Р.З

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии зав. ст. Фомин С.А.  
составили настоящий протокол о том, что «4» 09 2024 г. в  
9 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: осуществить контроль и оценить качество питания учащихся

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) время достаточно  
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов высокое

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
4.09.2024	завтрак	+	+	+	+	+	+

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы

Качество готовой пищи (отварная картошка, ошпаренная картошка, пюре) соответствует требованиям СанПиН.

Рекомендации

Улучшить качество приготовления картофеля.

Исследование провел родитель А.И. Байра

Родитель Байра Т.Р. (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сараевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что 09 ноября 2024 г. в  
8 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают принять пищу

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые сухие
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов в достаточном кол-ве
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции соответствует

Чистота зала чисто, сухо, светло  
Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточная кол-во мебели

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: имеется, в учебном классе

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов	
9/11/2024	Завтрак	+	+	+	+	+	+	вкусное, сытное

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Завтрак вкусный, питательный, не разварившийся. Компот в меру сладкий. Все соответствует, спасибо большое персоналу.

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 4 класса В  
Шиндб Олег Николаевич

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараевой Т.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 8 » ноября 2024 г. в  
10 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащимся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают принять пищу  
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые, сухие
- наличие комплектов подносов в достаточном кол-ве
- наличие комплектов столовых приборов в достаточном кол-ве
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции соответствует

Чистота зала чисто, сухо, светло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточное кол-во мебели

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: имеются, в нужном месте

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов
<u>8.11.2024</u>	<u>Завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>одн. вкусная порция</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности: не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Завтрак вкусный, горячий, сочный. Каши нежные и в блюде, колбасы вкусные сладкие. Все соответствует. Спасибо персоналу за труд.

#### Рекомендации

Исследование провел родитель 4 класса Т  
Ирина Викторовна Векера (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Шуревой Р. В.  
составили настоящий протокол о том, что « 7 » 11 2024 г. в  
12 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: объективной контроль качества питания и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

горячая и холодная вода

(примечание: если есть замечания (доведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают забирать за отведенное время.  
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые, сухие
- наличие комплектов подносов досматочное
- наличие комплектов столовых приборов досматочное
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала в идеальном состоянии, чисто, светло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале в достаточном кол-ве.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: имеются, на видном месте

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов	
<u>7.11</u>		<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы без замечаний, пораций, ошибок

Рекомендации замечаний нет. Спасибо большое персоналу.

Исследование провел родитель 4 класса

Мамунова Ирина Валентиновна Шаф (Ф.И.О. полностью)



**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сараской Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 25 » октября 20 24 г. в  
10 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и  
санитарно-гигиенические нормы

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве два

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)  
Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают  
принять пищу.  
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов стола нет, стулья
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов в достаточном кол-ве
- гигиеническое состояние столовых приборов нет

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции соответствует

Чистота зала чисто и светло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточное  
количество мебели

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется, но в виде и не в

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>25.10.2024</u>	<u>завтрак</u>	+	+	+	+	+	+	<u>все</u> <u>вкусно</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы не завтрак, каша, яйцо, сыр, хлеб  
и колбаса. завтрак вкусный; ет много.

Рекомендации -

Исследование провел родитель 3Д класса Валиева Ольга Александровна  
Зуб (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сараевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 24 » 10 2024 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

**Цель посещения:** очередной контроль качества питания и санитарно-гигиенические требования

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт  
холодная и горячая вода  
(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 7 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу): за отведенное время дети успевают завтракать  
(примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов достаточное

- наличие комплектов столовых приборов достаточное

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

**Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции**

Чистота зала чисто, светло, уютно

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале по количеству детей

Соответствие радионной питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: на видном месте

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
24.10	Завтрак	+	+	+	+	+	+	

**Примечание:**

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы:** В столовой чисто, всегда чисто, порции соответствуют меню, запах и вид аппетитные

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 3В класса г-н Кашинцева С.Н. (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 23 » 10 2024 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают  
принять пищу  
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые, сухие
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов в достаточном количестве
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции соответствует  
Чистота зала чисто и светло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточное количество мебели

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: имеется, на видном месте

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>23.10.2024</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>вкусно, дольки хлеба не жесткие</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: На завтрак каша Угличская с овощами, с фаршем все свежее, теплое, эстетичное. Каша в миску сваренная, ароматная. Сотрудники в форме и в головных уборах

Рекомендации: Замечание нет. Большое спасибо поварами

Исследование провел родитель 3Б класса Сараева Мария Маратовна

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сараевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 22 » 10 2024 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и проверка санитарного состояния обеденного зала

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 справо  
и 4 шт. от входа в обеденный зал

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве соответствующими кол-ву умывальников  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточная  
для приема пищи  
(примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов столы чистые, сухие
- наличие комплектов подносов в достаточном кол-ве
- наличие комплектов столовых приборов в достаточном кол-ве
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала зал чистый, светлый

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале в достаточном кол-ве

Соответствие рационального питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>22.10</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

**Примечание:**

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** На завтрак макароны с овощами, хлеба кашкот, свеж. фрукты, молоко, жир сметанной. Наличие в меню сладкий. Завтрак вкусный и сбалансированный.

**Рекомендации** Продолжать в том же духе!

Исследование провел родитель 3А класса Синородина Татьяна  
Тарасовна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сараева С.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 21 » 10 20 24 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

**Цель посещения:** контроль качества питания учащихся  
проверка санитарного состояния обеденного зала

**В ходе исследования выявлено:**  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 справо  
5 слева и всегда в столовую  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают  
приходят вовремя  
(примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточное количество

- наличие комплектов столовых приборов достаточное количество

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции соответствует.

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: имеется

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
21.10	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Завтрак вкусный, красивый, каша в меру  
горячая, напиток сладкий, ароматный.  
Видный вид порции аппетитной.

**Рекомендации** Замерзший кот. Спасско поварами.

Исследование провел родитель 211 класса

Бисимова И. Ю. З.И.Ф. (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараевой Р. В  
 составили настоящий протокол о том, что « 19 » 10 2024 г. в  
8 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
 МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания учащихся  
проблема санитарно-гигиенической обстановки

В ходе исследования выявлено:  
 при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 5 штук  
 (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
 рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают  
 (примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие комплектов подносов достаточное количество
- наличие комплектов столовых приборов достаточное количество
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции соответствует

Чистота зала хорошая  
 Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется на видном месте

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
19.10.24	завтрак	+	+	+	+	+	некоторые вкусовые порошки	

Примечание:  
 (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.  
 (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);  
 (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы Зач. и обед хорошее, некоторые вкусовые порошки

Рекомендации \_\_\_\_\_

Исследование провел родитель 213 класса Ирина Владимировна Захарова (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сараевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «18» 10 2024 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

**Цель посещения:** контроль качества питания учащихся  
проверка санитарного состояния обеденного зала

**В ходе исследования выявлено:**  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 справа,  
5 слева у входа в столовую  
(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) учащиеся успевают  
принять пищу (примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие комплектов подносов достаточное количество
- наличие комплектов столовых приборов достаточное количество
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

**Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции**

Чистота зала чисто и светло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

мебели достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

- Наличие и месторасположение контрольных блюдец: имеется на входе и месте

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>18.10</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>камера закрыта, вкусная!</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности: не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** зал и столовая чистые, завтрак вкусный.

**Рекомендации** \_\_\_\_\_

Исследование провел родитель 2 Б класса \_\_\_\_\_

Кристина Решина Алексеевна

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сарасовой Т.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 17 » 10 20 27 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: оценить качество питания учащихся  
проверить санитарное состояние обеденного зала.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук,  
в слова у входа в столовую

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) учащиеся успевают  
принять пищу

(примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов достаточное количество

- наличие комплектов столовых приборов достаточное кол-во

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала хорошо и светло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

мебели достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

- Наличие и месторасположение контрольных блюдов: имеется на бирке меню

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов
<u>17</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>хорошо</u>	
<u>10</u>							<u>аппетитное меню</u>	

**Примечание:**

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности: не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Замечаний нет завтрак еден, вкусный  
макаронит + котлеты + каша - все очень аппетитное.  
Больше распробовать.

**Рекомендации** \_\_\_\_\_

Исследование провел родитель 2 класса А. Антонов (ФИО, полностью)



**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сарайко Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 16 » октября 2024 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенические требования

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно количество

- наличие комплектов столовых приборов достаточно количество

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

**Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции**

Чистота зала для гостей, светлая, красочная

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретками и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

качественная мебель

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

- Наличие и месторасположение контрольных блюд: на барной стойке

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>16.10.2024</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>		

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности: не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** столовая чистая, меню чистое, порции соответствуют меню, все вкусно, эстетично, сервиза для

**Рекомендации** -

Исследование провел родитель 1.и класса Сарайко Р.В.

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии д.в.столовой Израевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 15 » октября 2014 г. в  
9 час. 35' мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и  
санитарного состояния

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают  
принять пищу  
(примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

**Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции**

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>15.10</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** все блюда вкусные, позитивная атмосфера, санитарно и  
общая санитарно-гигиеническая обстановка

**Рекомендации** соответствие температуры и меню

Исследование провел родитель 1,5 класса, Ибраева Р.В.  
Ибраева Ольга Александровна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сирасовой Л.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 19 » октября 2020 г. в  
9 час. 35 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарно-хозяйственной составляющей

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащимся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают принимать пищу  
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие комплектов подносов достаточно
- наличие комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>14.10</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности: не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия) -

Выводы: Выявлены нарушения стандартов СанПиН 2.1.4.2660-11.

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 1А класса Чудова Е.К.

Сударова Эльмира Юсуповна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Завесоловой составили настоящий протокол о том, что «12 Сираевой Т.В. Венедикт 20 24 г. в 9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного состояния

В ходе исследования выявлено: при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые столы

- наличие комплектов подносов хватает

- наличие комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции.

Чистота зала свежий чистый зал

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале столы и табуретки

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствуют

Наличие и месторасположение контрольных блюд: на видной месте

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>12.10</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Блюда до готовности доведены, вкусные, теплые, аппетитные.

Рекомендации: замечания нет

Исследование провел родитель 11 класса Яковлев Емка Михайловна

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сираковой Г.В.  
составили настоящий протокол о том, что «11» октября 2024 г. в  
12 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарно-гигиенических условий

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 штук

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые столы и навочки

- наличие комплектов подносов есть

- наличие комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала отлично, чистый пол

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале столы и навочки

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: на видовой линии

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>11.10</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Блюда доведены до готовности, не пригоревшие, вкусные, приятные.

Рекомендации: Видового! Не того очень вкусно!

Исследование провел родитель №5 класса Платонова М.М. Тют

(Ф.И.О. полностью)

## Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что « 10 октябре 2024 г. в 9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания учащихся

### В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве Всего 8 шт и санитарно-гигиенические требования 4 шт  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают

(примечание)

### Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие комплектов подносов имеется
- наличие комплектов столовых приборов норма
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточное - укамп. электровак

Соответствие рационов питания утвержденному меню: +

Наличие и месторасположение контрольных блюд: на видном месте

### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>10.10</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>Минусе вкуса</u>
								<u>внешний вид</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы:** Всего готовит кот, порции вкусная, мясная, темная соответствует меню. Сотрудники столовой работают в касках, бейсболках, нашивки на воротнике, за то это очень вкусно

**Рекомендации:** Вкусно варят нам, ватсап кот

Исследование провел родитель 9А класса Сакабурджиева Д. Д

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что « 9 » октября 2024 г. в \_\_\_\_\_ час. 00 мин. проведено исследование организации питания в \_\_\_\_\_

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания учащихся

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве двух и санитарио-гигиенические требования учт.  
(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая) \_\_\_\_\_)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают

(примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов используются

- наличие комплектов столовых приборов коричневые

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале в соответствии с количеством учащихся

Соответствие рационов питания утвержденному меню: +

Наличие и месторасположение контрольных блюд: на видном месте

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>9.10</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>вкусно, много</u>

**Примечание:**

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности: не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Визуально все в порядке. Коричневый цвет и запах хорошие. Соответствие меню

**Рекомендации** ✓ Все хорошо. Благодарим Вас за работу персоналу!

Исследование провел родитель 9 Б класса Туретский А.В. (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что « 8 октября 2024 г. в 10 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания учащихся и санитарно-гигиенические требования

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) рем урнывает

(примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов керамический

- наличие комплектов столовых приборов керамический

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции информат

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: информат

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>08/10</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>вкусно, сытно</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Внешний вид блюда, много овощей, достаточно много мяса и вкусно, много мяса вкусно как в детстве

**Рекомендации** без замечаний. Блюдо очень вкусно! Спасибо поварам!

Исследование провел родитель В класса А

Козлова Светлана Ирьевна СК (Ф.И.О. полностью)



## Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что « 7 » октября 2024 г. в 11 час. 23 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания учащихся и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено: при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов порядков достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции хорошо

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: хорошо

### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
07.10	Завтрак	+	+	+	+	+	+	Видно есть молоко

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Внешний вид порций, блюд соответствует эстетическим и вкусовым, блюдом очень вкусно как в детстве

Рекомендации: Добавить можно соленья бруснички и еще овощей урюки

Исследование провел родитель 8 класса Тимова Любовь Леонидовна (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии г-л Савиной составили настоящий протокол о том, что «5 сентября» 2019 г. в 9 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: исследования качества питания и санитарного состояния

#### В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук

(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

#### Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые столы и салфетки

- наличие комплектов подносов есть

- наличие комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала светлая, свежий воздух

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале столы и табуретки

Соответствие рационов питания утвержденному меню: есть меню

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: на входе в столовую

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
5.10	+	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Видов блюд по количеству, не пригоревшие, не сырые, не пересушенные. Вкусные, ароматные.

Рекомендации: Спасибо! Не вынос!

Исследование провел родитель 8 В класса Лаврова Светлана Владимировна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии дир. столовой Сарайко Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «4 октября» 2024 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: качество питания, состояние в обеденном зале

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт со

стержней под краном  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают, дети принимают пищу

(примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов есть

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции на столе

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале на 100 мест

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдец: есть в буфетной комнате

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдец согласно меню	Контрольные взвешивание блюдец (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдец)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдец
<u>4.10 завтрак</u>		+	+	+	+	+		

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдец (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Работа по нормам, высокая, но без существенных замечаний

**Рекомендации** нет

Исследование провел родитель 8 В класса Заболоцкий Игорь Александрович

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Саратовой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 3 » октября 20 24 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества и санитарно-гигиенические требования

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8шт

(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов в наличии

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: \_\_\_\_\_

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: \_\_\_\_\_

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов	
<u>2.10.24</u>	<u>Завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы все в порядке, температурный режим соответствует меню

Рекомендации \_\_\_\_\_

Исследование провел родитель С.А. класса Школьниковой Эльвиры Раисовны

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сафариной Т.В.  
составили настоящий протокол о том, что «8» сентября 2024 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-технического обслуживания

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве два.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве четыре.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции есть

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: \_\_\_\_\_

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: \_\_\_\_\_

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов
<u>16.09.2024</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>		

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** еда вкусная, санитарной температуры, в соответствии с меню

**Рекомендации** \_\_\_\_\_

Исследование провел родитель Т.М. класса МБОУ Гимназия №3 ЧМР РТ Анна Стефановна

(Ф.И.О. полностью)

## Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что « 1 » Октябрь 20 24 г. в 9 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания учащихся и соблюдения санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено: при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) целевой

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов имеются

- наличие комплектов столовых приборов имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции соблюдается кат-во

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: +

Наличие и месторасположение контрольных блюд: на видном месте

### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>1.10</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>гость вышло</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: На завтрак завтрак с подливкой и с овощной, чай с булочкой все очень вкусно

Рекомендации: без замечаний, все очень вкусно, спасибо большое работникам

Исследование провел родитель 7 класса В  
Александровна Глобина Камширова (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что « 30 » сентября 2024 г. в 12 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: оценить качество питания учащихся и санитарно-гигиенические требования

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов имеются

- наличие комплектов столовых приборов имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: \_\_\_\_\_

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: \_\_\_\_\_

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольные взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов
<u>30.09.2024</u>	<u>обед</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>все хорошо</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** на обед борщ, котлеты, гарнир картофельный и чай все очень вкусно

**Рекомендации** без замечаний, спасибо огромное. все было.

Исследование провел родитель 78 класса

Ирина Артемьевна (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии Сараева Р.Г. составили настоящий протокол о том, что «28» сентября 2024 г. в 9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания учащихся и санитарно-гигиенических требований.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов есть

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: +

Наличие и месторасположение контрольных блюд: + на вынос в скорую

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>28.09</u>	<u>Завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>Вкусно, тепло</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы**

Питание (еда) выдана, температура в столовой комнате соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

**Рекомендации**

Организации питания соответствует.

Исследование провел родитель 10 класса

Наумов Сергей Александрович

(Ф.И.О. полностью)



### Протокол исследования

В присутствии \_\_\_\_\_ составили настоящий протокол о том, что « 27 » сентября 2024 г. в 10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания учащихся и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено: при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 4шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее

- наличие комплектов подносов имеются

- наличие комплектов столовых приборов наличие

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале +

Соответствие рационов питания утвержденному меню: +

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>27.09</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>вкусно</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Ситуация с питанием в школе хорошая, все блюда соответствуют требованиям СанПиН, меню разнообразное, блюда вкусные, порции адекватные.

Рекомендации: Следить за качеством приготовления пищи, за работой и дисциплиной персонала.

Исследование провел родитель 6 класса М. М. Мухоморова (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии Сафарова Р.И.  
составили настоящий протокол о том, что «26» сентября 2024 г. в  
10 час. 05 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: документально проверить соблюдение санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 9

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов имеются

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале +

Соответствие рационов питания утвержденному меню: +

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>26.09.2024</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>Всего</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** на завтрак, обед и полдник, все блюда соответствуют санитарно-гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям

**Рекомендации** все замечательно. Спасибо!

Исследование провел родитель В класса В  
Вашева Рузана Ирековна Вашева Рузана (Ф.И.О. полностью)

Противу провадно, зрпугу, черпозитано  
и српедично ивечатью

*С. И. Мещеряков*  
Директор МБОУ «Средняя школа №3»  
*Мещеряков*  
М.П. Абдулманов



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия №3» Чистопольского муниципального района

# Журнал КОНТРОЛЯ качества ПИТАНИЯ

Начат « 11 » 11 2024 г.

Окончен « 16 » 01 2025 г.

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сараевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 15 » января 20 25 г. в  
9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль за качеством питания,  
соблюдением санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) затянуто

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов в наличии

- наличие комплектов столовых приборов в наличии

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: имеется

**Качество готовой пищи**

№	Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
			Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			
						Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов
	<u>15.01</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>		

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы за комфортной температурой, вкусная, внешний аппетитный

**Рекомендации**

Исследование провел родитель С.А. класса Шамугодникова Эльмира Димуровна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Саравой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 14 » августа 20 25 г. в  
час. \_\_\_\_\_ мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль за качеством питания, соблюдение санитарно-гигиенических требований

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) 4

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно

(примечание)

\*Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов в наличии

- наличие комплектов столовых приборов в наличии

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

\* Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>14.08</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** еда комфортной температуры, вкусная, приятной ароматной

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 4М класса Старожаба Фофанов  
Александровна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии гв. Симоновой Серафимы В.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 13 » августа 2025 г. в \_\_\_\_\_ час, \_\_\_\_\_ мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль за качеством питания и за соблюдением санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции достаточно

\* Чистота зала

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: есть

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюдов			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов	
11.10	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: есть мелкие недочеты. Каши вкусная со сливочным маслом

Рекомендации \_\_\_\_\_

Исследование провел родитель 4 класса В  
Садикова Рузиса Валентиновна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии д-р Стоянов Сиракеан Р.В  
составили настоящий протокол о том, что « 11 » января 2025 г. в  
8 час. 60 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль за качеством питания и за соблюдением санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции доступно

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: есть

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов	
10.01 2025	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Налажены, чистое помещение в столовой, контакт с буфетной. Все очень вкусно, быстро и недорого. Спасибо!!!

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 78 класса Шушпан Армен Петрович  
(Ф.И.О. полностью)



**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сараевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 16 » декабря 2023 г. в  
11 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль за качеством питания и за соблюдением санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)  
Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают.

(примечание)  
Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов разнообразные

- наличие комплектов столовых приборов разнообразно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

\* Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале разнообразно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов	
<u>16.12.23</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Есть, теплая и сытная. Рис с курицей и грибами и шампиньонами

Рекомендации: —

Исследование провел родитель Ж класса А Иванова О.А.

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сафаровой Г.В. составили настоящий протокол о том, что « 9 » августа 2025 г. в 11 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль за качеством питания и за соблюдением санитарно-технических требований

В ходе исследования выявлено: при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов хорошо

- наличие комплектов столовых приборов хорошо

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

\* Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
09.08.25	завтрак	+	+	+	+	+		

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: еда теплая и сочная. Жидкая вкусная со свежими мясами.

#### Рекомендации

Исследование провел родитель 6 класса М. Садырова Эльмира Садыровна (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Саровой РВ  
составили настоящий протокол о том, что « 28 » декабря 2024 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль за качеством питания и за соблюдением санитарно-гигиенических требований

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие комплектов подносов достаточно
- наличие комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 240 мест

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
28.12.	завтрак	+	+	+	+	+	+

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** есть тарелки и вилки

#### Рекомендации

Исследование провел родитель 6 класса В  
Гейбарян Алария Вигаславовна

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сардаевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 27 » сентября 2024 г. в  
10 час. 25 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль за качеством питания и за  
соблюдением санитарно-гигиенич. требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие комплектов подносов достаточно
- наличие комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции \_\_\_\_\_

Чистота зала \_\_\_\_\_

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>27.12</u>	<u>обед</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы все горячие и остыв блюда

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 06 класса  
- Штанова Валерия Раисовна (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии д.в. столовой Сарылова Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 26 » декабря 2024 г. в  
9 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль за качеством питания и за соблюдением санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов в количестве

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чистая, светлая

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 240 мест

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда) (3)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
26.12	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: порядок на кухне соответствует требованиям, все персонал, светлая, чистая, напитки сладкие

Рекомендации: спасибо все вкусно, присутствие с друзьями

Исследование провел родитель 6 А класса

д.в. Раманова Елена Александровна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сироговой РВ  
составили настоящий протокол о том, что « 25 » дек 20 24 г. в  
10 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль как-ва питания и санитарно-гигиенических требований

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов очень чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала \_\_\_\_\_

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда) (3)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>25.12.2024</u>	<u>обед</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы все хорошо и вкусно

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 311 класса

Алимова АА

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сирасовой Т.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 24 » декабря 20 24 г. в  
10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарно-гигиенических условий

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда) (3)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>24.12</u>	<u>обед</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: макаронные изделия очень вкусные, пища порционная, упаковка презентабельная, напитки сладкие.

Рекомендации \_\_\_\_\_

Исследование провел родитель 5В класса

Колупина Е.В.

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сиряковой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 23 » декабря 20 24 г. в  
час.      мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 4шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве     

(примечание: если есть замечания)  
Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)  
Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции исчерпана

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами

и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>23/12</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:  
(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не переусушенное, не сырое т.п.  
(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);  
(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Меню "дружба" теплая, вкусная, мясной, сай ч мясная, вкусная булочка

Рекомендации: завтраком довольна

Исследование провел родитель 5Б класса Назарова Марина В.  
Васильевна Анна (Ф.И.О. полностью)



**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сыраевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «21» декабря 2024 г. в  
9 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 3 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами

и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>21.12</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Фруктовые каши с фруктами и поджаркой и моркови и лука, чай, ербушкой в теплом виде, и употреблению приводить

Рекомендации:

Исследование провел родитель 5а класса Савинова Анна  
Михайловна дд Анна  
(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сураевой Т.Р.  
составили настоящий протокол о том, что « 20 декабря 2024 г. в 09 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4шт

(примечание: если есть замечания)  
Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции и меню

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: есть

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдов) (3)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов
<u>14.12</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>

Примечание:  
(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.  
(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);  
(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы Мясная каша, суп, салат, чай  
В теплом виде, к употреблению пригодны

Рекомендации

Исследование провел родитель 4В класса Лебедева Татьяна Владимировна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сафаров Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «15.12.2024» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: оформить меню на завтра и сбалансированно-питательное

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук

(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве и нет

(примечание: если есть замечания)  
Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) удовлетворяет  
досрочно выйдут  
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов есть

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала хорошо, светло.

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: большинство

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
15.12.	завтрак	+	+	+	+	+	+	-

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы не выявлено: качество из столовой "хлеб, рошши с начинкой (масло), вар варенье"

Рекомендации улучшить в завтраке.

Исследование провел родитель Родитель класса Родитель Наталья Владимировна Чубова  
(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Бураковой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «18 декабря» 13 ч. 10 м 20 24 г. в  
\_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарно-гигиенических требований

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов есть

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала хорошо, чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами

и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

всё необходимая мебель имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: в наличии

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.12	обед	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** на обед детям подали рис с курицей и салатом, котлет, все выглядит аппетитно, мяса очень много, порция хорошая, все очень понравилось.

**Рекомендации** все отлично

Исследование провел родитель 4А класса Потемкина Наталья

Ваширбекова Наталья (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Саракетей Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «14» декабря 2024 г. в  
10 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: исследовать качество питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто, приятный персонал

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале имеется в достаточном кол-ве

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и месторасположение контрольных блюдов:

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов	
14.12.2024	завтрак	+	+	+	+	+	-	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы еда хорошая, всё хорошо.

Рекомендации -

Исследование провел родитель 39 класса

Машкова Елена Александровна

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Завталоковой Сарайовой Т. В.  
составили настоящий протокол о том, что « 16 » 12 20 24 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов есть

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала светло чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: в наличии

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
16.12	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: молочная каша с маслом богата витаминами и питательна

Рекомендации: кашу готовить и другие блюда

Исследование провел родитель 3В класса

Решитова Оксана Юрьевна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Иветовой Серафимы Г.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 14 » 12 2019 г. в  
8 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Иветова Серафима Иветовна  
и родители/реб - родители Иветова Серафима

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)  
Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)  
Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов есть

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто, чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале росташево

Соответствие рациона питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
14.12	<u>завтрак</u> <u>пирог</u> <u>сметана</u>	+	+	+	+	+	-

Примечание:  
(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.  
(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);  
(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Пирог с курицей, сметаной и медом вкусное, и была жиром, все жареное.

Рекомендации: пациенты (школа) советую исключить готовить детям сосиски, и магазинные пирожки

Исследование провел родитель 3В класса Четаркина Светлана

Иветова Серафима (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сараева И. В.  
составили настоящий протокол о том, что « 13 » 12 20 24 г. в  
9 час. 35 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарно-технических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов нет

- наличие комплектов подносов есть

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов нет

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

\* Чистота зала светло, чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рациона питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
13.12	завтрак	+	+	+	+	+	+

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы еда теплая, вкусная, каша с маком, суп, яйца, макароны, хлеб.

Рекомендации нет

Исследование провел родитель 3 д класса Самарина И. В.

(Ф.И.О. полностью)



**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сарасовой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 12 » декабря 2024 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарно-техническое обслуживание

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов очень чисто

- наличие комплектов подносов есть

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала светло, чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует.

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
12.12.24	Завтрак	+	+	+	+	+	+

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Еда теплая, очень вкусная, макароны с соусом, чай с шиповником, кусочки хлеба и джем.

Рекомендации: все отлично.

Исследование провел родитель 2 И класса Кулимов Фахир Кулимович

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сиравова П. В.  
составили настоящий протокол о том, что «11» декабря 2024 г. в  
9 час. 25 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарно-гигиенические требования.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) есть достаточное количество накрытых на стол, успевают.

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов есть

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале используются все необходимые.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствуют.

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>11.12.24</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>Только очень вкусно.</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Вкус с рывкой. Вкус и видовой характер понравился, продукт свежий, посторонних запахов отсутствует. Все съедено с удовольствием, хлеб и булочки мягкие, свежие.

**Рекомендации** можно было бы добавить фруктов.

Исследование провел родитель А. В. класса Макурова Кристина

Сидуркина

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Суровой Т.И.  
составили настоящий протокол о том, что «Ю» декабрь 2024 г. в  
9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль режима питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов + чисто

- наличие комплектов подносов +

- наличие комплектов столовых приборов +

- гигиеническое состояние столовых приборов + чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто, светло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: \_\_\_\_\_

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: \_\_\_\_\_

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольные взвешивание блюдов (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов	
<u>10.12.24</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: завтрак, обед - скармливать, мясной суп, гарниры, фрукты. Особых замечаний с уроками нет.

Рекомендации: наладить работу столовой в меню фруктов и овощей.

Исследование провел родитель Ав. класса Суровых Т.И. Ван

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сидоровой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 29 » мая 2024 г. в  
09 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-технические требования

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие комплектов подносов достаточно
- наличие комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>09/2.24</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** каша, каша рисовая, чай сладкий с лимоном, песенки, каша овсяная, тосты, порцию хлеба

**Рекомендации** можно ввести в меню фрукты-овощи.

Исследование провел родитель 2Ф класса Мария Филипповна Филиппова  
из Шар (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сираевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «с декабря» 20 24 г. в  
8 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенические требования.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью): количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: +

**Качество готовой пищи**

№	Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Качество блюда			Примечание
			Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда) (3)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов		
	6.12.24	завтрак	+	+	+	+	+	+		

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: плюс из курицы; салат пишеминский, йогурт (Фармисский); чай сладкий. Еда теплая, сытная, вкусная, порции хорошие!!!

Рекомендации: заведение в рацион фруктов, сухофруктов хотя бы в небольшом количестве.

Исследование провел родитель 15 класса Щакарова Дина Михайловна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сурайевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «3 декабря» 2024 г. в  
8 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и соблюдения  
техники спец. требований.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов чистые достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

достаточно

Соответствие рациона питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
5.12.24	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы каша с мясом, кисель, пюре, чай сладкий  
Вкусно !!!

Рекомендации потребовать от кухни фруктов.

Исследование провел родитель 1А класса Ершова Н.С.

(Ф.И.О. полностью)

В присутствии зав. столовой Сираевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «4 декабрь» 2024 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ  
Цель посещения: контроль питания и санитарно-технические требования

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)  
Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)  
Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов чистые

- гигиеническое состояние столовых приборов достаточно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции чистые

Чистота зала чисты

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствуют

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
4.12.24	завтрак	+	+	+	+	+		

Примечание:  
(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.  
(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);  
(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Дис с хрушкой, колбаса. Вкусно. Хотелось бы кусочек овоща

Рекомендации \_\_\_\_\_

Исследование провел родитель И класса Окулова Е.И. (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии зав. столовой Сирдавай, Г.В.  
составили настоящий протокол о том, что «13 декабря» 2024 г. в  
12 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-медицинские требования

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)  
Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие комплектов подносов достаточно
- наличие комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>3.12.24</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>		

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: каша овсяная, рисовая, гречневая, суп с курицей, салат, пюре картофельное, чай с сахаром и лимоном

Рекомендации

Исследование провел родитель 10.75 класса Мамаева Татьяна Михайловна (Ф.И.О. полностью)



**Протокол исследования**

В присутствии Зев столовой Сираевый Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 2 декабря » 20 24 г. в  
10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль питания и санитарно-гигиенических требований

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие комплектов подносов достаточно
- наличие комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>2.12.24</u>	<u>Завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** Манная каша с маслом, чай с булочкой  
приготовлено доброкачественно, вкусно.

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 10А класса Бариев Аидеги Чеканович  
(Ф.И.О. полностью)



**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сыраевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 30 января » 20 24 г. в  
10 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарии - техни-  
ческих требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) уменьшают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции есть

Чистота зала чистая

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>30.11.</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: горячая еда, наличие посуды.

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 9,11 класса Александрович Любовь Александровна

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Бураевской Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «29 ноября» 2024 г. в  
\_\_\_\_\_ час. 41 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенических требований.

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 штука

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточное

- наличие комплектов столовых приборов достаточное

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции есть

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале все

необработанная медь имеется,

Соответствие рабионов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: удобное расположение

все с этикетками

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюдов (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюдов)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов	
<u>29.11</u>	<u>завтрак</u>	<u>✓</u>	<u>✓</u>	<u>✓</u>	<u>✓</u>	<u>✓</u>	<u>✓</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: все в столовой хорошо, меню, не жарко  
и не холодно, блюда вкусные, блюда соответствуют  
меню, нет проблем с меню, порядок

Рекомендации: хотелось бы чтоб были вазочки  
фрукты

Исследование провел родитель З. А. класса Мамочка Резеда Марсовна

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сыраевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «28 ноября» \_\_\_\_\_ г. в \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-технических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла ✓

Наличие графика работы столовой ✓

Наличие графика приема пищи учащихся ✓

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

\*Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие комплектов подносов достаточно
- наличие комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции нельзя

Чистота зала отлично, чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 7

достаточном количестве

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: наличия, расположена удобно

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольные взвешивание блюд (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>28.11.</u>	<u>обед</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>отлично</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.л.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: еда теплая, сытная и вкусная. Макароны с соусом, большая сладкая булочка и сладкий чай. Порция достаточная.

Рекомендации: все отлично

Исследование провел родитель С.Г. класса Ветхова Анна Константиновна  
(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сизаевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что «27 ноября» 2024 г. в  
час.          мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль соблюдения и санитарно-технических требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла ✓

Наличие графика работы столовой ✓

Наличие графика приема пищи учащихся ✓

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами

и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 6

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>27.11</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы еда вкусная, вкусная, чистка не такая

Рекомендации -

Исследование провел родитель В.В. класса Ашимова С.Ф. С.Ф.

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сираевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 26 » ноября 20 24 г. в  
10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ.  
Цель посещения: контроль питания и санитарно-технических требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла   
Наличие графика работы столовой   
Наличие графика приема пищи учащихся   
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:  
- гигиеническое состояние столов хорошо  
- наличие комплектов подносов достаточно  
- наличие комплектов столовых приборов достаточно  
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется  
Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 6

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует  
Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>26.11</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: еда подается, вкусно

Рекомендации: -

Исследование провел родитель 8Б класса Заболонская Анна Владимировна

(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. Столовой Сураевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 25 » ноября 2024 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла ✓

Наличие графика работы столовой ✓

Наличие графика приема пищи учащихся ✓

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие комплектов подносов достаточно
- наличие комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала хорошо, убранство персонала

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 6  
достаточно как в

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
25.11	завтрак	+	+	+	+	+	+	+		

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы еда теплая, очень вкусно

Рекомендации —

Исследование провел родитель 8А класса Сураева Гульнара Рахатовна

(Ф.И.О. полностью)



**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сваркова Р. В.  
составили настоящий протокол о том, что « 23 » ноября 20 24 г. в  
9 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и соблюдение санитарно-гигиенических норм

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно для приема пищи

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов Стелы чистые суше
- наличие комплектов подносов в рекреационной каб. ве
- наличие комплектов столовых приборов в рекреационной каб. ве
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые, сухие

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала Зале чистый, светлый, проветриваемый

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 6

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольные взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
23.11	Завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы на завтрак гречневая каша из молока, булочка и чай. Каша вязкая, в меру теплая, с маслом. Булочка светлая. Чай теплый, сваренный.

Рекомендации продержать так же.

Исследование провел родитель Т.М. класса Свиридова А.А.

Владимирова

С.А.

(Ф.И.О. полностью)

протокол исследования  
В присутствии в присутствии зав. школой Сиревой Р.В  
составили настоящий протокол о том, что « 22 » Июля 2024 г. в  
\_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль приема и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи учащихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов домашнего

- наличие комплектов столовых приборов домашнего

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто, уютно, привлекательный персонал

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
<u>22.07</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы еда хорошая, порции хорошие

Рекомендации \_\_\_\_\_

Исследование провел родитель ЗВ класса Савинова Л.Р. Сави  
(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии В. Пригудовича зав. столовой Биряковой В.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 21 » ноября 20 24 г. в  
10 час. 03 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенических требований

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи учащихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто, уютно, привлекательный персонал

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда) (3)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>21.11</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы** гра. питания, персонал хороший

**Рекомендации** в столовую довести гигиенические помещения

Исследование провел родитель 10 класса Зарошнина Е.Н.

(Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии Сираковой Р.В. зав. столовой  
составили настоящий протокол о том, что «10 ноября» 2024 г. в  
11 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества и санитарии  
мешем Третьяковой

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие комплектов подносов разного количества
- наличие комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции нельзя

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
<u>10.11.2024</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: все хорошо, все согласно и вкусно

Рекомендации

Исследование провел родитель ЖА класса

Миршатов #8 (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Вераева ИВ  
составили настоящий протокол о том, что « 19 » ноября 2024 г. в  
10 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов действующая посуда

- наличие комплектов столовых приборов в наличии

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда) (3)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
19.11.2024	завтрак	+	+	+	+	+		

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы еда теплая, все сочно и вкусно

#### Рекомендации

Исследование провел родитель 6 М класса

Самарова Инна Самовна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Вирава С. В.  
составили настоящий протокол о том, что « 18 » ноября 20 24 г. в  
9 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в  
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие комплектов подносов достаточное количество
- наличие комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции наличие

Чистота зала чистое  
Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

**Качество готовой пищи**

№	Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
			Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
						Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
	<u>18.11</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы все питание, сервировка

**Рекомендации**

Исследование провел родитель В. В. класса Северинская Юлия Александровна  
(Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Заб. Сидорова, Сыраевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что 16 » Ноябрь 2014 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества и санитарно-гигиенических требований

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)  
Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

Эстетичность накрытия столов: (примечание)

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие комплектов подносов достаточно количество
- наличие комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чистая

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: есть

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдов согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда) (3)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдов
<u>16.11</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюдов (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы норма вкуса, еда теплая.

**Рекомендации**

Исследование провел родитель 6В класса Шолянова Валерия Александровна (Ф.И.О. полностью)

### Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сираевой Р.В.  
составили настоящий протокол о том, что « 15 » ноября 2024 г. в  
11 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов в количестве
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рациона питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдец: есть

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдец согласно меню	Контрольное взвешивание блюдец (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюдец)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюдец
<u>15.11</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюдец (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы Еда хорошая, вкусная, теплая

#### Рекомендации

Исследование провел родитель Е.А. класса Фаскулдинова Надежда Александровна  
(Ф.И.О. полностью)



Протокол исследования  
 В присутствии Зав. столовой Сагаев Р.В.  
 составили настоящий протокол о том, что « 14 » ноября 2024 г. в  
10 час. 23 мин. проведено исследование организации питания в  
 МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенических требований

В ходе исследования выявлено:  
 при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)  
 рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов в достаточном кол-ве

- наличие комплектов столовых приборов в количестве

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рациона питания утвержденному меню: соблюдается

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>14.11</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы хороший вид, питание, вкусная.

#### Рекомендации

Исследование провел родитель 5Н класса Шарифуллина Юлия Александровна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования  
 В присутствии Заведующий столовой Сидорова Т.В.  
 составили настоящий протокол о том, что « 13 » ноября 20 24 г. в  
10 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенические требования

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

#### Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
13.11	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: на завтрак была каша "булочки" со сливочным маслом, вкусная, теплая. сладкий чай со сливочным булочкой

Рекомендации

Исследование провел родитель 5 В класса Муризанова Марина Викторовна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Заведующей столовой Агаевой Р.В. составили настоящий протокол о том, что « 12 » ноября 2024 г. в 9 час. 34 мин. проведено исследование организаций питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РГ

Цель посещения: Контроль питания и санитарно-гигиенических условий

В ходе исследования выявлено: при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

Наличие мыла + (примечание: если есть замечания)

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

Эстетичность накрытия столов: (примечание)

- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чистое, приятно принимать пищу  
 Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточное

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
<u>12.11</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>хорошо</u>

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: хорошая еда, теплая, вкусная, безопасно

Рекомендации: -

Исследование провел родитель 5 класса Б Курганова Екатерина Андреевна (Ф.И.О. полностью)

**Протокол исследования**

В присутствии Зав. столовой Сариской Р.В.  
 составили настоящий протокол о том, что «11» иср 2014 г. в  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
 МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль питания и санитарно-гигиенические мероприятия

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

**Эстетичность накрытия столов:**

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие комплектов подносов имеются в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: \_\_\_\_\_

Наличие и месторасположение контрольных блюд: \_\_\_\_\_

**Качество готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
<u>11.11</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Выводы:** все блюда, контрольный температурно, в соответствии с меню

**Рекомендации:** \_\_\_\_\_

Исследование провел родитель З.А. класса Зулуна Марии Амановна  
 (Ф.И.О. полностью)

Исполнитель, уполномоченный  
и ответственный за  
02 (карантин) создание  
Инспекции № 02 в Институт № 3  
Федерации М.П.

