

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

Журнал контроля качества питания

Начат « 7 » 11 2025 г.
Окончен « 30 » 12 2025 г.

Протокол исследования

В присутствии Хушуминой Юлии Евгеньевны составили настоящий протокол о том, что «7» 11 2025 г. в 10 час. 15 мин. проведено исследование организации питания МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Исследование организации питания

В ходе исследования выявлено:

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

(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 ✓
- 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: 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	
7.11	завтрак	да	да	да	да	да	да	

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 организация питания соответствует

Рекомендации

Исследование провел родитель 4А класса

Хушумин Юлиа Евгеньевна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования
В присутствии Радеевой Елены Владимировны
составили настоящий протокол о том, что «8» ноября 20 25 г. в
18 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Исследование организации питания

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов + соотв.

- наличие комплектов подносов + соотв.

- наличие комплектов столовых приборов + соотв.

- гигиеническое состояние столовых приборов + соотв.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции + соотв.

Чистота зала + соотв.

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: все 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	
8.11	Завтрак	да	да	да	да	да	да	Жел

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 Норматив организации соблюдается

Всё вкусно, хорошо прованено. Спасибо!

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 4 Б класса

Радеева Елена Владимировна

ЕВ

(Ф.И.О. полностью)

В присутствии Забочаева С.В. **Протокол исследования**
составили настоящий протокол о том, что « 10 » ноября 20 25 г. в
12 час. 50 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ
Цель посещения: использование организации питания.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве свыше 8 шт.
свыше 8 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) достаточно успевают.
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов имеется

- наличие комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала чистый, светлый

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: +

Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюдо 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	
10.11.25	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 качество блюд, подаваемых с момента открытия, хорошее, все вкусно!

Рекомендации _____

Исследование провел родитель Забочаева класса 4 в ? (Ф.И.О. полностью)

В присутствии Зав. столовой Саркисовой Р.В.

Цель посещения: контроль качества литания и санктарного
состояния школьной столовой

(Ф.И.О. полностью)

В присутствии гв. Столовой Сафурбаев Т.В. **Протокол исследования**
составили настоящий протокол о том, что «11» ноября 2025 г. в
12 час. 55 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: оценить качество питания и санитарное состояние школьной столовой.

В ходе исследования выявлено:
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве свыше 8 шт., с горячей и холодной водой.
(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) достаточно успевают.
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие комплектов подносов хорошо
- наличие комплектов столовых приборов +
- гигиеническое состояние столовых приборов +
Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +
Чистота зала хорошая

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно, мебели много.
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	
11.11.25	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: качество пищи хорошее, порции соответствуют, обед, каша сладкая, фрукты свежие. Всё очень вкусно!

Рекомендации _____

Исследование провел родитель Труфанова А.И. класса 4 «Г»
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Самоевас Тулюков Шисуров
составили настоящий протокол о том, что «12» 11 20 15 г. в
9 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: исследование организации питания

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(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: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: присутствие

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	
9.00	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 блюда с котлетой, рис с куриной в сливочной соусе, салатом из овощей, все хорошо приготовлено

Рекомендации остаток только заставили детей съесть все это

Исследование провел родитель 5 А класса Самоевас Тулюков Шисуров (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Родины Натальи Владимировны составили настоящий протокол о том, что «13» ноября 2025 г. в 10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: исследование организации питания

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов + соответствует.

- наличие комплектов подносов + соответствует.

- наличие комплектов столовых приборов + соответствует.

- гигиеническое состояние столовых приборов + соответствует.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции + соответствует.

Чистота зала + соотв.

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: все соответствует.

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 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	
13.11	Завтрак	да	да	да	да	да	да	НН

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: Организация обслуживания, все вкусно, вкусно очень вкусно, видео персоналу.

Рекомендации: _____

Исследование провел родитель 5Б класса Родина Наталья Владимировна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Мельниковой Веры Геннадьевны
составили настоящий протокол о том, что «14» ноября 2025 г. в
8 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: исследования организации питания

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответств

- наличие комплектов подносов соответств

- наличие комплектов столовых приборов соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов соответств

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции соответств

Чистота зала соответств

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответств.

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	
14.11	Завтрак	да	да	да	да	да	да	Муж

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 Формы большие, тарелки, бутылки очень вкусные и свежие! Большое меню завтра и обеденная еда, спасибо!!!

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 5 класса Мельникова Вера Геннадьевна Муж (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сараевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «15 ноября» 20 25 г. в
10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: исследование организации питания

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

справе 8 шт, слева 5 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) пищу

принять успевают, времени достаточно.
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов +

- наличие комплектов столовых приборов +

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала зал чистый

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

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

посадочных мест достаточно, зал чистый

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

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 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	
15.11.25	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 организация питания соответствует

Рекомендации

Исследование провел родитель 5 класса М
Сергеева Юлия Викторовна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования
В присутствии Зав. столовой Варяева Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «17 ноября» 2025 г. в
10 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Исследование организации питания

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт. с кранами
сифонами 5 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____
_____;

Наличие мыла + (примечание: если есть замечания)

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) устраивают спокойное
покушение

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов +

- наличие комплектов столовых приборов +

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала зал чистый

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

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 6 класса А

Гедосова Светлана Михайловна (Ф.И.О. полностью)
ру

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сергеевой Т.В.
составили настоящий протокол о том, что «16» ноября 2025 г. в
9 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного
состояния школьной столовой.

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) удовлет.

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции соответствует

Чистота зала соответствует

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						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	
18.11	Завтрак	да	да	да	да	да	да	Ж

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

Порядок в ростюточном количестве, хорошее!
Булочки вкусные, свежие, аппетитные!
Столовая чистая и просторная.

Рекомендации

Исследование провел родитель 6 класса 6

Краснов Николай Михайлович

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сараевой Т.В.
составили настоящий протокол о том, что «19» ноября 2025 г. в
10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества санитарного состоя-
ния столовой

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

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: вс 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	
19.11	завтрак	да	да	да	да	да	да	Вкус

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 формы безвредные, свежие. Прочие отменены

Рекомендации

Исследование провел родитель 6 класса В
Титарушина Елена Викторовна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сараевой ГВ
составили настоящий протокол о том, что «20» ноября 2015 г. в
10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного
состояния школьной столовой

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов есть

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 блюдец: _____

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	
20.11	Завтрак	да	да	да	да	да	да	НЗ

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 Периодически, жареное. Блюда вкусные.
Столовая чистая и просторная

Рекомендации

Исследование провел родитель 6 класса М.
Мариямиски Анна Андреевна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сарасвой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что « 21 » ноября 2025 г. в
11 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного со-
стояния школьной столовой

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

• гигиеническое состояние столов соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

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 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	
21.11	Обед	да	да	да	да	да	да	

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 Порции горячие, хорошие. Блюшки вкусные.
столовая чистая и просторная.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 7 класса А
Баранова Раина Самигденовна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараской Т.В.
составили настоящий протокол о том, что «22 ноября» 2025 г. в
10. час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарно-
состоянии школьной столовой

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

• гигиеническое состояние столов соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

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 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	
22.11.2025	завтрак	де	де	де	де	де	де	

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 Порции горячие, хорошие. Блюда очень вкусные. Школьная буфетная, просторная и очень чистая.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 7 класса Б
Чукашова Светлана Ивановна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Карасева ИВ
составили настоящий протокол о том, что « 24 ноября » 20 15 г. в
10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного состояния
школьной столовой

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Чистота зала чиста

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						
		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	
24/11	завтрак	да	да	да	да	да	да	
2025								

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 порции хорошие, горячие, вкусные. Блюда очень свежие и
вкусные, столовая чистая, просторная.

Рекомендации

Исследование провел родитель 7 класса В

Корытова Анна Станиславовна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «28 ноября» 2025 г. в
10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного
состояния школьной столовой

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов соответствуют

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствуют

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: _____

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	
28.11	завтрак	да	да	да	да	да	да	

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 организация питания соответствует

Рекомендации

Исследование провел родитель 7 класса м
Наумов Оксана Александровна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараевое Р. В
составили настоящий протокол о том, что «26 ноября» 20 25 г. в
11 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного состояния столовой и кухни столовой

В ходе исследования выявлено:

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

(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 соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

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 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	
26.11	завтрак	20	25	29	28	22	25	Итого

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 Организация питания соответствует требованиям СанПиН

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 8 класса А

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии директора Сараской Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «28» 11 2025 г. в
10 час. 08 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного состояния столовой

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 соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

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: питание по меню

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	
27.11	завтрак	да	да	да	да	да	да	

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 Порядок большой, еда теплая и вкусная
столовая чистая

Рекомендации

Исследование провел родитель 8 класса Поливанова Елена Александровна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сираевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «28» 11 2025 г. в
час. мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: реестр количества питания и санитарного
состояния столовой

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 соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

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: питание по меню

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	
28.11	завтрак	да	да	да	да	да	да	

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 поручи доведение, горение. Функции внешнего
состояния кухни

Рекомендации

Исследование провел родитель 8 класса В
Сабитова Рушми Рашидовна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сафаров Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «29» 11 2025 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного
состояние столовой

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 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 имеются в достаточном количестве

- наличие комплектов столовых приборов имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции в наличии

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: 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	
29.11	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 Организация питания соблюдена в соответствии с нормой

Рекомендации

Исследование провел родитель 8 класса М
Мариямишна Анна Андреевна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «01» 12 2025 г. в
9 час. 50 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного состояния столовой

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) времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов имеются в достаточном кол-ве

- наличие комплектов столовых приборов имеются

- 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 6

достат. кол-ве

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	
01.12	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 организация питания соблюдается в соответствии с нормами

Рекомендации

Исследование провел родитель 9 класса А
Машинтова Екатерина Владимировна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Карачевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «02» 12 2025 г. в
9 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного состояния столовой

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) времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов в достаточном количестве

- наличие комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов имеется

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 _____

в достаточном кол-ве

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдец: в наличии

Качество готовой пищи

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	
02.12	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 организация соблюдает в соответствии с нормой

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 9 класса Б

Заболоцкий Юлий Владимирович (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Саргсевой Р. В.
составили настоящий протокол о том, что «03.» 12 2025 г. в
9 час. 22 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного
состояния столовой.

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) времени достаточно.

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие комплектов подносов достаточно.

- наличие комплектов столовых приборов имеется

- 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 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	
03.12	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 Все нормы соблюдены. Питание вкусное, со
вкусом и ароматом. Блюда вкусные.

Рекомендации

Исследование провел родитель 9/3 класса В
Ситникова Светлана Александровна. (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Серафим Р. В.
составили настоящий протокол о том, что «4» 12 20 25 г. в
09 час. 05 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарного
состояния столов

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) времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее

- наличие комплектов подносов _____

- наличие комплектов столовых приборов _____

- гигиеническое состояние столовых приборов _____

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: 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	
4.12	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 Все нормы соблюдены, вкусное питание,
каждый старший в меру, атмосфера хорошая

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 9.1 класса
Касиока Любовь Любимовна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сергеева Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «5» 12 2025 г. в
9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарного состояния
столовой

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) времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

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

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: 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	
05.12	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 организация питания соблюдается в соответствии с нормой

Рекомендации

Исследование провел родитель 10 класса

Мухомова Раиса Раисовна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сороковой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «6.12» 12 2025 г. в
9 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания
и санитарного состояния столовой

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) времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов в достаточном количестве

- наличие комплектов столовых приборов имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов имеются и соответствует

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 _____

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	
6.12.	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 Организация питания соответствует и соблюдается с нормой.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 11а класса

Батаршин Андрей Иванович (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сараевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «8» декабря 2025 г. в
09 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного состояния столовой

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 имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) времени доста-точно

(примечание)
Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Чистота зала чисто, уютно.

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

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	
8.12.25	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 все нормы соблюдены, вкусовые, питательные, чай сладкий, фрукты теплые, свежая

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 11Б класса

Брюшина Ольга Анатольевна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сыраева Т.В.
составили настоящий протокол о том, что «9» декабря 2025 г. в
8 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного
состояния столовой

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве справа 2 шт, слева 5 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) успевают, времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов +

- наличие комплектов столовых приборов +

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +

Чистота зала зал чистый

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

посадочных мест достаточно, зал чистый

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	
09.12.25	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 Нормы организации соблюдены. Бюджет рациональное
оборудованное, вкусное, порции мясные сочные, каша
в меру сладкая!

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 1 А класса _____

Азизова Эльмира Сергеевна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Вираевой Т.В.
составили настоящий протокол о том, что «10» декабря 20 25 г. в
8 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарного
состояния столовой

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 имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов соответствует

- наличие комплектов подносов соответствует

- наличие комплектов столовых приборов соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Чистота зала чисто, очень уютно

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: 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	
10.11.2025	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 Все нормы соблюдены, питание вкусное.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 18 класса Леонова Ольга Михайловна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сираевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что « 11 » декабря 20 25 г. в
8 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарное состояние столовой

В ходе исследования выявлено:
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 13 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) успевают
времени хватает
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- 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 оборудовано всем необходимым

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	
11.12	завтрак	да	да	да	да	да	да	

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 вкусная, теплая, свежая. Столовая оборудованная, светлая. Персонал вежливый.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 13 класса Ульянова Л.А.
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сарасов Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «12» декабря 2025 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного состояния столовой

В ходе исследования выявлено:
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 13 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) успевают, времени хватает
(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 есть

Чистота зала хорошо

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдец: +

Качество готовой пищи

АКТЫ 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	
12.12	завтрак	да	да	да	да	да	да	

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: первое блюдо, суп, вкусная, горячая, бульончик, гарнир, столовая просторная, светлая, чистая. Персонал заботливый

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 2А класса Макаров Марин Александрович (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сыраев Р. В.
составили настоящий протокол о том, что «13» декабря 2025 г. в
8 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарное состояние столовой

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 13 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) успевают

времени хватает
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- 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 оборудовано всем необходимым

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствуют

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 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	да	да	да	да	да	да	

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 прием хороший, все вкусно, тепло, свежо. Столовая просторная, уютная, добрая, светлая. Персонал вежливый

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 25 класса Савин Д. Р.

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав столовой Сирайевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что « 15 декабря » 20 25 г. в
час. мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарное состояние столовой

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 13 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) успевают
времени хватает

(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 зал чистый

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

оборудовано всеми необходимыми

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	
15.12	завтрак	да	да	да	да	да	да	

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 порции большие, еда вкусная, теплая, свежая
столовая большая, светлая, чистая, оборудованная всеми персоналом

Рекомендации спасибо всему персоналу. Нам очень все нравится.

Исследование провел родитель 2 м класса Тамара Рамиль Анисовна
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сураевой Р.Р.
составили настоящий протокол о том, что « 16 декабря » 20 25 г. в
_____ час. _____ мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарное состояние столовой

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 13 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) 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 в наличии

Чистота зала зал чистый

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдец: в наличии 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	
16.12	завтрак	есть	есть	да	да	да	да	

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 порции еды соответствуют заявленному весу, еда теплая, красиво подана, зал приема пищи чистый, светлый, без посторонних запахов. Блюда вкусные. Персонал вежливый

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 3 класса А. Коган Ю.Н.
Коган Юлия Николаевна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сирасовой Т.В.
составили настоящий протокол о том, что «17» декабря 2025 г. в
9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: оценить качество питания и
соответствие требованиям

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 имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно

(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 _____

оборудование соответствует норме

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	
17.12	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 завтрак соответствует требованиям
вкусное, горячее, вкусное,
покрытое.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 3 класса Тютюнова Р.А.

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Серафовой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «18» декабря 2025 г. в
8 час. 39 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания
и санитарного состояния зала

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 13 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) достаточное

дети успевают принять пищу

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые столовые приборы

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции продукция в достатке, в наличии

Чистота зала чисто

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

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

оборудование соответствует

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	
18.12	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 завтрак соответствует заявленному

графике меню. Блюда готовые,

горячие, вкусные.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 3 класса В. Макаманова Д.ст.

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии _____ составили настоящий протокол о том, что « 19 » декабря 20 25 г. в 09 час. 35 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного состояния зала

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 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 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: имеются

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	
19.12.2025	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 Завтрак: каша с изюмом + сосиски + компот. Крупа сварена хорошо, рассыпчатая, это понадеясь несколько крупинок (2шт) тертых сосисок в кашу.

Рекомендации

Исследование провел родитель 32 класса Суворова Светлана Геннадьевна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав столовой Сыроежки Т.В.
составили настоящий протокол о том, что «28» 12 2021 г. в
11 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и
санитарного состояния столовой

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) _____

(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 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

Эстетическое оформление (внешний вид блюда)

Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)

Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд

Примечание

12/12 завтрак да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

да да да да да да

Выводы качество питания хорошее, режим
сервиса, нет жалоб на качество пищи

Рекомендации да внимательно следить

Исследование провел родитель 4Б класса Филипп А.М.

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сараев Р. В.
составили настоящий протокол о том, что «23» 12 2025 г. в
_____ час. _____ мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания
и санитарное состояние столовой

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 имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов имеется, соответствует
- гигиеническое состояние столовых приборов имеется, соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции соответствует

Чистота зала чисто, светло, уютно.

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						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	
23.12	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 организация питания соответствует
и соответствует с нормой.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 4В класса Мамыко Елена Александровна
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сараев Р.В.
составили настоящий протокол о том, что « 24 » декабря 20 25 г. в
_____ час. _____ мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания
и санитарное состояние столовой

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 имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

времени хватает

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

3 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

4 Чистота зала чисто

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

оборудовано всем необходимым

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	
24.12	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, светлая, столовая оборудованная.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 4/5 класса Гришова Анастасия Григорьевна
Гришова (Ф.И.О. полностью)

В присутствии Зав. столовой Караевой Г.В. (Протокол исследования)
составили настоящий протокол о том, что «15 декабря» 2015 г. в
8 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарное состояние столовой

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 в достаточном количестве

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто, уютно, светло, комфортно

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

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	
25.12	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 завтрак соответствует заявленному в графике меню, еда вкусная, теплая, свежая

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 5 класса Мамунова А.В. Маму (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сараяев Р В
составили настоящий протокол о том, что «26 сентября» 20 25 г. в
10 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания
и санитарное состояние столовой

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) _____

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто уютно, светло, комфортно

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

оборудование соответствует

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	
26.12	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 завтрак соответствует заявлен-
ной в графике меню, еда
вкусная, теплая, булочки мягкие

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 5 класса Усоева М.А Усоев (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав столовой Сарайва Р.В
составили настоящий протокол о том, что «24» декабря 2025 г. в
9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарное состояние столовой

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 имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов имеется

- наличие комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов отличное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

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: 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	
24.12	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 Завтрак соответствует меню, вкусно.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 5 класса Мельникова Вера Геннадьевна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зад. стеческой Сараевской ДВ
составили настоящий протокол о том, что «29» декабря 2025 г. в
09 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитар-
ное состояние столовой

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 имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистое

наличие комплектов подносов имеется

наличие комплектов столовых приборов имеется

гигиеническое состояние столовых приборов отличное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чисто, светло

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

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	
29.12	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 Завтрак соответствует меню, вкусу.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель Б. класс Иванов Васильев Д.И. (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сираевской Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «30» декабря 20 25 г. в
8 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарного состояния столовой

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 13 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) успевают, достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов чистые столовые приборы, много

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется продукция;

Чистота зала чисто

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

оборудована, есть все необходимое

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	
30.12	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 Завтрак, соответствует заявленному в меню. Порция вкусная, замечаний нет.

Рекомендации -

Исследование провел родитель 6А класса Вагдеева Людмила Сергеевна (Ф.И.О. полностью)

Прошнуровано, пронумеровано
и скреплено печатью

46/серия шест

Директор МБОУ «Гимназия

М.Н. Абзянь

Директор