

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

Журнал контроля качества питания

Начат « 01 » 09 2025 г.

Окончен « 25 » 10 2025 г.

Протокол исследования

В присутствии Мордов Вячеслав Геннадьевич
составили настоящий протокол о том, что « 02.09 » 2025 г. в
9 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Регулярный контроль питания

В ходе исследования выявлено:

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

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

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) Числовое

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции отсутствует

Чистота зала хорошая

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: да

Наличие и месторасположение контрольных блюд: да

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	
09.09.25	Завтрак		хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	

Примечание:

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

Выводы Питание хорошее. Температура

Рекомендации желательно в буфете не реализовывать сосиски !!! в кассах

Исследование провел родитель 29 класса

Мордов Вячеслав Геннадьевич

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Михаиловича Игоря Максимовича
составили настоящий протокол о том, что «03.09.2025» 20 г. в
8 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Родительский контроль питания

В ходе исследования выявлено:

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

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

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 хорошее

- наличие комплектов подносов имеется

- наличие комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

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 240

Соответствие рационов питания утвержденному меню: да

Наличие и месторасположение контрольных блюд: да

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	
03.09.25	Завтрак		хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	

Примечание:

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

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

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

Выводы Питание организованное, правильное, приготавливается по всем санитарно-гигиеническим требованиям

Рекомендации Работать на том же уровне.

Исследование провел родитель 20 класса Михаилович Игорь Максимович (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Савановой Елены Сергеевны
составили настоящий протокол о том, что « 04.09.2025 » 20 г. в
10 час. 25 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Родительский контроль питания

В ходе исследования выявлено:

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

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

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 имеются
- наличие комплектов столовых приборов чистые
- гигиеническое состояние столовых приборов +

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Чистота зала чистота

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: да

Наличие и месторасположение контрольных блюд: да

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	
04.09	завтрак		отм.	отм.	хорошо	отм.	отм.	
10:25								

Примечание:

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

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

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

Выводы Питание качественное, полноценное. Приготовлено по всем санитарно-гигиеническим нормам. Каши с маслом, хлеб с сахаром, яйцо, сладкий чай.

Рекомендации Работать на том же уровне.

Исследование провел родитель 2 М класса

Саванова Елена Сергеевна

Вак (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Никифоровой Нины Александровны
составили настоящий протокол о том, что « 05 » 09 20 25 г. в
8 час. 55 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: родинский контроль питания

В ходе исследования выявлено:

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

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

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 чистое
- наличие комплектов подносов имеются
- наличие комплектов столовых приборов имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чистая

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
05.09	завтрак	верное (1)	+	+	хор.	хор.	хор.	
8:55								

Примечание:

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

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

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

Выводы Питание приготовлено в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, по вкусу хорошее, температура порции в норме, сосиски в меру соленные не острее соуса (правильно).

Рекомендации Держать тот же уровень в приготовлении (консистенция) пищи для школьников.

Исследование провел родитель 3А класса

Никифорова Нина Александровна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Вайдиковой Галины Владимировны
составили настоящий протокол о том, что «06» 09 2025 г. в
9 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: родительский контроль питания

В ходе исследования выявлено:

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

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

(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 чистое

- наличие комплектов подносов имеется

- наличие комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала 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: да

Наличие и месторасположение контрольных блюд: да

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	
6/09 2025	завтрак		отл.	отл.	хор.	отл.	отл.	

Примечание:

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

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

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

Выводы питание соответствует СГН, соблюдено, порционное, горячее, вкусное

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 3Б класса Вайдиков Артем Владимирович Вайди (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Захарова Ринис Алевиевич
составили настоящий протокол о том, что « 8.09.25 » 20 г. в
12 час. 50 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: родительский контроль 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 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 чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Чистота зала чисто, светло

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: да

Наличие и месторасположение контрольных блюд: да

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	
8.09.25	завтрак		отм.	отм.	хор.	отм.	отм.	

Примечание:

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

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

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

Выводы все питание соответствует, очень вкусно
хорошо

Рекомендации так же держать все очень вкусно

Исследование провел родитель 3 класса В
Захарова Ринис Алевиевич (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Нумидыи Ульяны Андреевны
составили настоящий протокол о том, что «9.09.25г.» 20.25 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: родительский контроль 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 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 чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Чистота зала чисто, светло, уютно

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: да

Наличие и месторасположение контрольных блюд: да

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	
9.09	обед		отм	отм	хор	отм.	отм	

Примечание:

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

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

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

Выводы питание вкусное, соответствует меню
первое.

Рекомендации продолжают держать такой уровень
питания

Исследование провел родитель 3 класса Н
Нумидыи Ульяны Андреевны

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараевой Р.Р.
составили настоящий протокол о том, что « 10 » сентября 20 15 г. в 9 час. 30 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 8 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве в достаточном кол-ве

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые, сухие

- наличие комплектов подносов в дост. кол-ве

- наличие комплектов столовых приборов в дост. кол-ве

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые, сухие

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала зал чистый, светлый, проветриваемый

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: соотв.-ст

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	
10.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

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

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

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

Выводы На завтрак рис с курицей и картофелем. Все в меру тепло, сытно и вкусно. Порции большие.

Рекомендации Ферматская не на том же уровне.

Исследование провел родитель 4А класса Сисорова Татьяна Владимировна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав столовой Саудов РВ
составили настоящий протокол о том, что «14» 09 2020 г. в
10 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: исследовать качество питания и соблюдение
санитарных требований

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук
из двух в санузлах
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 8 штук
в санузлах
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +
Наличие графика работы столовой +
Наличие графика приема пищи учащихся +
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соотв - есть

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	
14.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

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

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

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

Выводы: качество питания хорошее, все соответствует требованиям

Рекомендации: сохранить все в текущем виде

Исследование провел родитель Савицкий Р.А. класса 5А
Савицкий Р.А. (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав столовой сараевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «12» сентября 2025 г. в
12. час. 10 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного содержания зала

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук
не входе в столовую
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве
в растагоном кол-ве
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +
Наличие графика работы столовой +
Наличие графика приема пищи учащихся +
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточное
для приема пищи
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы сухие и чистые
- наличие комплектов подносов в растагоном кол-ве
- наличие комплектов столовых приборов в раст-кол-ве
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции
Чистота зала зал чистый, светлый, проветриваемый
Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале в растагоном кол-ве

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	
12.09.	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

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

Выводы на завтрак гречка с сосиской, салат
чай, хлеб.

Рекомендации Держать тот же уровень приготовления

Исследование провел родитель 4В класса Забелова Юлия Владимировна
Забел (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараева Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «13» 09 2025 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарно-гигиенического состояния пищеблока

В ходе исследования выявлено:

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

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве в достаточном количестве;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточное
время приема пищи
(примечание)

*Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые все и сухие
- наличие комплектов подносов в дост. количестве
- наличие комплектов столовых приборов в дост. количестве
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

*Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала зал чистый, светлый, проветривается

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

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	
13.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

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

Выводы питание соответствует меню, все вкусно.

Рекомендации Работать на таком же уровне!

Исследование провел родитель 42 класса Трофимова Наталья Александровна
Трофим (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараева РВ
составили настоящий протокол о том, что « 15 » сентября 20 25 г. в
9 час. 30 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 _____

8 штук на входе в столовую

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____
в достаточном количестве

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточное
для принятия пищи
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы все чистые и сухие
- наличие комплектов подносов в дост. количестве
- наличие комплектов столовых приборов в дост. количестве
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала зал чистый, светлый, проветриваемый

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

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	
15.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

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

Выводы питание соответствует меню, всё вкусно.
каша хорошо разварена, в меру сладкая, масло в дост.
количестве, сыр вкусный.

Рекомендации Работать на том же уровне.

Исследование провел родитель 1А класса

Кузнецова Мария Андреевна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сираевой Т.В.
составили настоящий протокол о том, что «16» сентября 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 зала

В ходе исследования выявлено:

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

на входе в столовую

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве в достаточном
количестве

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

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

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала зал чистый, светлый, проветривается

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

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	
16.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

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

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

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

Выводы Готовые продукты соответствуют меню, вкусно.

Макароны все сварены, отваренные, подлива без
кислотов, котлеты хорошо прожарены, каша варится

Рекомендации Работать на кухне в чистом и уютном
пространстве

Исследование провел родитель 15 класса

Стрелкова Надежда Александровна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Абрамова Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «17» сентября 2025 г. в
08 час. 08 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: наблюдение качества питания и санитарного режима
состояния

В ходе исследования выявлено:

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

на входе в столовую
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 6 гранитных
контейнера

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) видиме гранитного
времени для приема пищи
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые и сухие
- наличие комплектов подносов в гранитном контейнере
- наличие комплектов столовых приборов в гранитном контейнере
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции все есть

Чистота зала чисто, светло, тепло, уютно, проветривается

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

гранитное покрытие

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	
17.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	—

Примечание:

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

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

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

Выводы Питание соответствует меню, вход в зал со стороны меню, вход в зал со стороны меню, вход в зал со стороны меню

Рекомендации Передать меню на уровень, на который

Исследование провел родитель С.И. класса 1, В класс
Александровна Анна Александровна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сираевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «18» сентября 2025 г. в
08 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарно-гигиенического состояния

В ходе исследования выявлено:

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

Наличие мыла +
Наличие графика работы столовой +
Наличие графика приема пищи учащихся +
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) времени для приема пищи
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции все есть
Чистота зала чисто, светло, тепло, уютно
Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 240

Соответствие рационов питания утвержденному меню: достаточное количество 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	
18.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	—

Примечание:

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

Выводы Питание соответствует меню, все вкусно

Рекомендации Работать на том же уровне

Исследование провел родитель 5 класса А
Ромова Екатерина Борисовна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сираев Р.В.
составили настоящий протокол о том, что « 19 » 09 20 15 г. в 09 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного
зала состояния

В ходе исследования выявлено:

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

на входе в столовую

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве в достаточном
количестве

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) вполне достаточно
времени для приема пищи.
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое и сухие
- наличие комплектов подносов в достаточном кол-ве
- наличие комплектов столовых приборов в достаточном кол-ве
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции все есть.

Чистота зала чисто, светло, тепло, уютно.

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

достаточное кол-во.

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	
19.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	-

Примечание:

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

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

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

Выводы питание соответствует меню, все достаточно вкусно.

Рекомендации -

Исследование провел родитель 5 класса Б.

Айся Ахметиевна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии _____
составили настоящий протокол о том, что «20» 09 2025 г. в
09 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного зала
состояния

В ходе исследования выявлено:

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

на входе в столовую

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве в достаточном

количестве

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) вполне достаточно

времени для приема пищи

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто и сухие

- наличие комплектов подносов в достаточном количестве

- наличие комплектов столовых приборов в достаточном количестве

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции все есть

Чистота зала чисто, светло, уютно

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

достаточное количество

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	
20.09	завтрак	+	+	+	+	+	+	-

Примечание:

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

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

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

Выводы все вкусное, меню соответствует

Рекомендации так же держатся такого уровня!

Исследование провел родитель 5 класса В

Медведева Светлана Сергеевна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сыраевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «22.08.2015» 20 г. в 09 час. 30 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 8 шт.
на входе в столовую
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве в достаточном количестве
количестве
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть
Наличие графика работы столовой есть
Наличие графика приема пищи учащихся есть
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно часто для приема пищи
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов чистые и сухие
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов в достаточном количестве
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые
Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции все имеется
Чистота зала чисто, светло, уютно, тепло
Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 240
достаточно для работы

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует
Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть.

Качество готовой пищи

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

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 соответствует меню, все имеется в достаточном количестве.

Рекомендации нет

Исследование провел родитель 5 класса М
Михайловича Игорь Максимович (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сергеевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «24.09.2025» 20 г. в
9.45 час. 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 8 шт

при входе в столовую

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве достаточно

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно для

приема пищи

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов в достаточном количестве

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется все

Чистота зала чисто, уютно, светло

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

достаточное количество

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

Качество готовой пищи

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

Примечание:

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

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

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

Выводы питание вкусное, соответствует меню

Рекомендации Держать в том же уровне, все хорошо.

Исследование провел родитель 6 Б класса

Краснов Николай Михайлович

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сарасовой Т.В.
составили настоящий протокол о том, что «25.10.25» 20 г. в
11.30 час. мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитар-
ного состояния зала

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве на входе в столовую
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве в достаточном
количестве;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие комплектов подносов в достаточном кол-ве
- наличие комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала всего очень чисто

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

Качество готовой пищи

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

Рекомендации предложить в том же виде

Исследование провел родитель 6 класса В
Махмутова Надежда Федоровна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав столовой Сараевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «26.09.2025» 20 г. в
10.00 час. 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 8 шт
при входе в столовую
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве достаточно

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

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

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые и сухие
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов в достаточном количестве
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции есть есть

Чистота зала чисто, светло, тепло

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

достаточное количество
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	
26.09	завтрак	+	+	+	хор	хор	+	

Примечание:

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

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

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

Выводы Питание соответствует меню, всё имеется в достаточном количестве, на завтрак были мансаржот с сосисой и чай с булочкой. Вкусно.

Рекомендации -

Исследование провел родитель 6.М класса Сараева Р.В. (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сарасовой Р.В
составили настоящий протокол о том, что «27.09.2025г.» 20 г. в
10 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарного состо-
яния зала

В ходе исследования выявлено:

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

при входе в столовую

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве достаточно

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно для приё-
ма пищи

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые и сухие

- наличие комплектов подносов в достаточном количестве

- наличие комплектов столовых приборов чистые

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции все есть

Чистота зала чисто, светло, тепло

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

достаточное количество

Соответствие рационов питания утвержденному меню: 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	
27.09	завтрак	+	+	+	хор	хор	+	

Примечание:

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

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

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

Выводы Питание соответствует меню, всё имеется в до-
статочном кол-ве, на завтрак были пельмени и чай с
булочкой Вкусно.

Рекомендации

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

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сабрайды Р. В.
составили настоящий протокол о том, что «23.03.2025» 20 г. в
11 час. 10 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 8 шт.
при входе в столовую.
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве достаточно

(примечание: если есть замечания)
Наличие мыла есть
Наличие графика работы столовой есть
Наличие графика приема пищи учащихся есть
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно

(примечание)
Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие комплектов подносов достаточно количество
- наличие комплектов столовых приборов чистые, достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции все есть
Чистота зала чисто, чисто

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

достаточно кол-во
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	
23.03	завтрак	+	+	+	хор.	хор.	+	

Примечание:

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

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

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

Выводы питание соответствует меню, все в достаточном кол-ве, все вкусно, еда горячая
на завтрак была каша, макароны, булочка

Рекомендации

Исследование провел родитель Мукашова С. И. класса 4Б
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сергеев Г. В.
составили настоящий протокол о том, что «30.09.2025» 20 г. в 9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарно-гигиенического состояния зала

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 1 шт
при входе в столовую
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве достаточно

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть
Наличие графика работы столовой есть
Наличие графика приема пищи учащихся есть
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно для принятия пищи
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые и сухие
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов в достаточном количестве
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции есть есть

Чистота зала чисто, светло, тепло

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: есть есть

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	
30.09	завтрак	+	+	+	хор	хор	+	

Примечание:

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

Выводы питание соответствует меню, вкусно, порций, для завтрака мясным, есть блюда

Рекомендации качество

Исследование провел родитель 7 класса Семенов Анастасия Владимировна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараявой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «01. октября» 20 25 г. в
09. час. 10 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания
санитарной обстановки зала

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 достаточно

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

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

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые и сухие
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов чистые
- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции есть

Чистота зала чисто, тепло, светло

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

достаточное количество

Соответствие рационов питания утвержденному меню: 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	
01.10	завтрак	+	+	+	хор.	хор.	+	

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 Наблюдение соответствует меню, всё имеется в достаточном количестве, блюда вкусные.

Рекомендации

Исследование провел родитель 7 класса «М»
Бабаева Свения Николаевна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараской Р.Р.
составили настоящий протокол о том, что «3» октября 2025 г. в
8 час. 20 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 8 шт

на входе в столовую

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 6 достаточном кол-ве;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) Времени достаточно для приема пищи

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто, светло, уютно

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

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	
3.10	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 питание соответствует меню, каша жидкая, вкусная с добавлением масла

Рекомендации вс хорошо, продолжать работать так же

Исследование провел родитель 8 Б класса Робакowa Елена Викторовна Родf (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Заб. Сеголовой Саралбой Р.Б
составили настоящий протокол о том, что « 4.10.2025 » 20 г. в
8 час. 05 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарно-гигиенических условий

В ходе исследования выявлено:

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

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве достаточно

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

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

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые и сухие
- наличие комплектов подносов в достаточном количестве
- наличие комплектов столовых приборов все имеется, чистые
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции все имеется

Чистота зала чисто

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

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	
8.10	плов	+	+	+	хот	хот	+	
	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 Питание соответствует меню. Все в достаточном количестве. Плов вкусный, шенанд, корн хороши

Рекомендации

Исследование провел родитель 8б класса

Сабитово Турина Рашидовна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сарабой Р. В.
составили настоящий протокол о том, что «06» 10 2025 г. в
9 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль пищевого питания и санитарное состояние зала

В ходе исследования выявлено:
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт. при входе в столовую
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве никогда

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется
Наличие графика работы столовой в помещении
Наличие графика приема пищи учащихся имеется
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) времени доеда-
тельно
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие комплектов подносов в нужном количестве
- наличие комплектов столовых приборов в нужном количестве
- 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 в
нужном количестве

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует
Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

Качество готовой пищи

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

Примечание:

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

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

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

Выводы Питание соответствует меню. Все в надлежащем количестве, комфортные температурные условия.

Рекомендации

Исследование провел родитель С.М. класса 8А.
Сарабаева Р.В. (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сараявоб Р.Р
составили настоящий протокол о том, что «7» окт 2018 г. в
9 час. 00 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 8 штук
на входе в столовую

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве в достаточном кол-ве;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) время для приема
пищи достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Чистота зала чисто, светло, уютно

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

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	
7.10	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 соответствует меню, порции и котлеты тёплые,
чай умеренно горячий, булочки свежие.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 9А класса Матильда Н.И.

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «8 октября» 2025 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль за качеством организации питания
соблюдения санитарных норм и правил

В ходе исследования выявлено:
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 12 шт

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

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала чистый зал

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

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	
8.10	завтрак	+	+	+	+	+	+	все в норме

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 соответствуют готовности, не пригоревшие, не пересушенные, не сырые, все в норме и эстетично

Рекомендации —

Исследование провел родитель 9 Б класса Хайруллина Ирина Густавовна
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

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

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарных
корр.

В ходе исследования выявлено:

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

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве в достаточном
количестве.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) время для
приема пищи достаточно.
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто, светло, тепло.

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами
и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 240
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	
9.10	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 Меню соответствует. Каши с маслом тёплыми,
вкусными, булочки свежие, чай тёплым в меру
сладкий.

Рекомендации

Исследование провел родитель 9В класса Ситкинов Александрович
Алф. (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сараевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «10» октября 2025 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества питания и санитарных норм

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

(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) время для приема пищи достаточно
(примечание)

*Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Чистота зала чисто, светло, тепло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 240
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	
10.10	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: Меню соответствует. Макароны вкусные, в малях, сосиски вкусные, порция меньше, булочка светлая, чай сладкий, тиниш

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 9/7 класса Женцова Анастасия Александровна
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сараевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «11» октября 2025 г. в 11 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества и санитарного состояния

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве на входе в столовую
(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) время для приема пищи достаточно
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции чисто, доступно

Чистота зала чисто, светло, тепло

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: достаточно

Наличие и месторасположение контрольных блюд: соответствует

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	
11.10	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 Место, где находится столовая, чистое, светло, тепло, с хорошим вентиляцией, блюда очень вкусные, сладкий чай. Все очень вкусно!

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 10 класса Нармудина Лилия Рива

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Суриковой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что « 13 » апреля 20 25 г. в
_____ час. _____ мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: Контроль качества и санитарные нормы.

В ходе исследования выявлено:

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

на входе в столовую
(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) время для приема пищи достаточно
(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 чисто, доступно

Чистота зала чисто, светло, тепло

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

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	
13.10	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 Место соответствует. Каша рисовая с маслом, хлеб - мягкий, светлый, тающий. Всё достаточно вкусно.

Рекомендации

Исследование провел родитель 11.А класса Батыркин Роберт Иремович
Файриган (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования
В присутствии Зав. столовой Сараевой Т.В.
составили настоящий протокол о том, что «14 октября» 20 25 г. в
12. час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества и санитар-
ных мер

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве на входе в столовую

(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) время для приема пищи достаточно
(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции чисто, доступно

Чистота зала чисто, светло, тепло

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

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	
14.10	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: меню соответствует. Макароны с котле-
той, курица, овощи, артезианские.
чай подается в бутылочках, теплые, артезианские

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 4.5 класса Михайлова Татьяна
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Абрамовой Р. В.
составили настоящий протокол о том, что «15 октября» 2025 г. в
9 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества и санитария кафе

В ходе исследования выявлено:

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

на входе в столовую

(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) времени для приема

пищи достаточно

(примечание)

*Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции есть, доступно

Чистота зала чисто, светло, тепло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 140

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	
15.10	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 Меню соответствует. Работы проводятся в чистоте, с соблюдением санитарии. Все светлое, теплое, вкусное.

Рекомендации

Исследование провел родитель 1.А класса Журикова Татьяна Андреевна
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сираевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «16 октября» 2025 г. в
8 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества и санитарных норм

В ходе исследования выявлено:

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

на входе в столовую

(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) время для приема

пищи достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции чисто, достаточно

Чистота зала чисто, светло, тепло

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

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	
16.10.	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 Меню соответствует: каша ягребовая молочная с мясом, очень полезная и вкусная, чай сладкий, хлеб с ветчиной вкусные, полезное вареное яйцо

Рекомендации

Исследование провел родитель 1,5 класса Матвеева Евгения Валерьевна
Матв. (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Завариной составили настоящий протокол о том, что «18 октября» 2025 г. в час. мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества и санитарных норм

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве на входе в столовую

(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) время для приема пищи достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции чисто, достаточно

Чистота зала чисто, светло, тепло

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

достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: +

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	
12.10	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 Меню соответствует; каша гречневая с сосисками. Очень вкусная. Шарик чай.

Рекомендации

Исследование провел родитель 1В класса Касанова Ирина Руслановна

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сырдевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «18» октября 20 25 г. в
8 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарных норм

В ходе исследования выявлено:

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

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

Наличие мыла + (примечание: если есть замечания)

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) Время достаточно

(примечание)

*Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов достаточно

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Чистота зала чисто

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

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	
18.10	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 доведены до готовности. Порции в достаточном количестве. Еда очень вкусная и ароматная.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 2,4 класса Исведева Вера Михайловна
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Саргеевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «20 октября» 2025 г. в
8 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества и санитарных норм
В ходе исследования выявлено:

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

Наличие мыла +
Наличие графика работы столовой +
Наличие графика приема пищи учащихся +
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) время для приема пищи достаточно
(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 доступно
Чистота зала чисто везде, светло, тепло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 240
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						
		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	
20.10	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 меню соответствует гигиеническим нормам с сахаром, бутерброд с ветчиной.
Зачевай с маслом, чай с лимоном

Рекомендации поддерживать тот же уровень вкусового, внешнего вида пищи.

Исследование провел родитель 2 класса Макарова Анна
Анна Тосекина (Ф.И.О. полностью)

♡ Благодарю сотрудников поваров!

Протокол исследования

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

Цель посещения: контроль качества не санитарных норм

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве
достаточное для умывания 1 шт.
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве
достаточное для сушки рук.
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи учащихся +

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие комплектов подносов достаточно
- наличие комплектов столовых приборов чистое, достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции достаточно

Чистота зала очень чисто, освещение хорошее

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

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	
21.10	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 меню соответствует. Картофельное пюре очень вкусное. Котлеты, «шкени» аппетитные, вкусные. Компот сладкий. Блюда теплые.

Рекомендации

Исследование провел родитель 3А класса Булатова Гульсина Саиджановна
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Ивановой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «22» октября 20 25 г. в
10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества и санитарная работа

В ходе исследования выявлено:

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов очень чистые
- наличие комплектов подносов достаточное количество
- наличие комплектов столовых приборов достаточное количество
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции доступно

Чистота зала чисто

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

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	
21.10	завтрак	+	+	+	+	+	+	хорошо

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 Контрольное взвешивание с помощью электронных весов, неточно. Выход достаточный, не критический

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 2-й класса Житова Наталья Викторовна
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Супруновой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «23» октября 2025 г. в
09 час. 03 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества и санитарных норм

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт
при входе в столовую
(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 + достаточно

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

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов очень чистые
- наличие комплектов подносов достаточное
- наличие комплектов столовых приборов достаточное
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции доступно

Чистота зала чисто

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

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	
23.10	+	+	+	+	+	+	+	-

Примечание:

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

Выводы Блюдо менее качественное, очень вкусная каша, много чай сладкий.

Рекомендации _____

Исследование провел родитель 3Б класса Минибая Адели Викторовна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. школой Сафаров Р.В.
составили настоящий протокол о том, что «24» октября 2025 г. в
час. 40 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания и санитарных норм

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт
при входе в столовую
(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 в чистоте
- наличие комплектов подносов в нужном количестве
- наличие комплектов столовых приборов в необходимом количестве
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Чистота зала чисто, светло, тепло

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

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	
15.10.25	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 Надзор с соблюдением + композ. Все тепло. Вкусно и сытно.

Рекомендации Спасибо за ваш труд.

Исследование провел родитель ЗВ класса Коратта Забуров Ринисие

(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав. столовой Сараева Р. В
составили настоящий протокол о том, что «25» октябрь 2025 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль за качеством организации питания,
соблюдения санитарных норм

В ходе исследования выявлено:
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 12 шт

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

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции на стенде

Чистота зала чистый зал

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется на видном месте

Качество готовой пищи

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

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 понравился по вкусу, всем вкусно, запах приятный,
все горячее. Чай сладкий, ароматный, горячий

Рекомендации

Исследование провел родитель 3 К класса Мурзина Надежда Михайловна
(Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

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

Цель посещения: _____

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

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	

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 _____

Рекомендации _____

Исследование провел родитель _____ класса _____ (Ф.И.О. полностью)

Пропиши, пропущено

и специально печатью

48 (сериал)

листов

Директор МБОУ «Гимназия №3»

Абзимова М.Н.

