

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации
МАОУ «СОШ №7»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тетимская Н.С.

Члены комиссии: Сергеевникова Г.И., Тавишова Л.А.

В присутствии

Кеминской И.В. : ЗДОР

составили настоящую справку о том, что «29» апреля 2026 г. в 10 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

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

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

10-15 мин

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зав. прораб Липкебаева Ю.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику, утвержденному директором школы

чистота зала

удовлетворительная

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

~ 200 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов

удовл - все

гигиеническое состояние столовых приборов

удовл - все

Наличие и доступность размещения меню:

каждому в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствуют

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

каждому на стенке для копир. Бюджет

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Климова И. В.

Львентидина Т. К.

Тавилова П. А.

Темлякова Н. С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор школы: Мариниц и К. Мариниц

Изучение качества готовой пищи

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

Примечание:

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

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

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