

ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Темникова К.С.

Члены комиссии: Мусудинова Т.Н., Павлова Л.А.

В присутствии

Клишиной И.В. - ЗДОР

составили настоящую справку о том, что «29» декабря 2025 г. в 9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

двух

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве три;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла жидкое мыло в дозаторах

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зав. прачув. Шенкееву В.К.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику, утвержденному директором школы

чистота зала

удовлетворительное

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

уровни - все

- гигиеническое состояние столовых приборов

уровни - все

Наличие и доступность размещения меню:

размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находятся на стойке две копии. Блюдо

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Клишова И.В.

Сергеев娜 Г.К.

Тавшова А.А.

Семинская К.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор школы: Мари О. и.х. Маринов

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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
29.12.25	завтрак	соотв.	соотв.	уровн.	уровн.	соотв.		

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).

Оценка кол-ва пище. отходов: 20% и менее