

ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тенишкова К.С.

Члены комиссии: Муретдинова Г.И., Ковалева Л.А.

В присутствии

Клишиной И.В. - ЗОР.

составили настоящую справку о том, что «28» ноября 2025 г. в 10
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

9 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.;

жирное мыло в раздаточных

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: зав. проецв Микибаева Р.К.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по очереди

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

уровни - кое

- гигиеническое состояние столовых приборов

уровни - кое

Наличие и доступность размещения меню:

размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

есть - ют

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находящееся на стешаке для конгр. Бюро

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Клишинева И.В. : *[подпись]*

Михайлова Г.Н. : *[подпись]*

Тавилова Л.А. : *[подпись]*

Теплинская К.С. : *[подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
образовательной организации

директор школы : *[подпись]* И.Х. Шарипов

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и)	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	
28.12 25	завтрак	соотв.	соотв.	удов.	удов.	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 пищи отходов: 10% и менее.