

ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Темникова К.С.

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

В присутствии

Климова И.В. - ЗОЗР

составили настоящую справку о том, что «15» октября 2025 г. в 11
час. 25 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;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла тирокс мыло в дозаторе

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. прош. Темникова К.С.

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

~ 100 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов

удовл - кое

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовл - кое

Наличие и доступность размещения меню:

размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соотв - ют

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

коп - се на стешаже дне
контр - ор Бюджет

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Кашкина И.В.

Михайлова Г.Н.

Тавилова Л.А.

Теменинская К.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор школы:

Марин

И.Ф. Марин

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	
15.10. 25	завтрак	соотв	соотв.	удовл.	удовл.	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 качества пищи. Оценка: 10% и меньше