

ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тенишкова Е.С.

Члены комиссии: Серебряникова Г.Н., Тавилова А.А.

В присутствии

Клишковой И.В. - ЗДВА

составили настоящую справку о том, что «24» октября 2025 г. в 8 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.

(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. преемв. Шенкеева В.А.

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

уровни - кое

- гигиеническое состояние столовых приборов

уровни - кое

Наличие и доступность размещения меню: *размещено*
в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствуют

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

кар-се как етешмаже две контрольные
блюда

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Кемелева Г. В.
Мухоморова Г. Н.
Тавшова Л. А.
Теменикина Н. С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор школы: Шафар *и. х. Шаренов*

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	
24.10.25	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 кал-ва пищи, отходов : 10% и менее