

## ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тажменцева О.В.

Члены комиссии: Тайрова Р.М.  
Мурзахидова Г.М.

В присутствии

Бухарина Л.А. - ЗДОР

составили настоящую справку о том, что «22» марта 2024 г. в 13  
час. 05 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 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. прачей. Мембетбаева В.Н.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику, утвержденному директо-  
ром школы

5-6 дежурных

чистота зала  
удовлетворительно

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

мебель новая, чистая, красивая, удобная  
~ 200 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соотв-ст нормам

Эстетичность накрытия столов:



гигиеническое состояние столов

соотв - ет нормам

- гигиеническое состояние столовых приборов

соотв - ет нормам

Наличие и доступность размещения меню:

доска

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

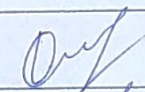
Наличие и месторасположение контрольных блюд:

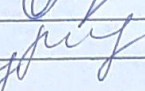
ка на стендаже для контро - ль. Блюдо

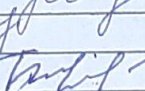
Качество готовой пищи (таблица 1).

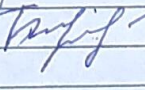
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Махменцева О.В. : 

Версундинова Г.Н. : 

Тазова Р.М. : 

Бузарина Л.А. : 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации



## 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	
22.03. 24	Обед	соотв	соотв	соотв	соотв. уровни	соотв. уровни	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).

оценки ком-ва пище отходов: 20% и менее