

ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Темникова К.С.

Члены комиссии: Мухомедов Г.М., Павлова Л.А.

В присутствии: Клишкетей И.В. - ЗОМР

составлена настоящую справку о том, что «10» сентября 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

мягкое мыло в раздаточной

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графа работы столовой имеется

Наличие графа приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 15 мин

На какой должности функции ответственного за организацию питания в школьной столовой выполняет обучающийся в столовой (как организовано) зав. группой Миннебаева В.К.

по графику, утвержденному директором школы

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретками и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале ~ 200 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетическое оформление столов:

гигиеническое состояние столов

удовл - пол

гигиеническое состояние столовых приборов

удовл - пол

Наличие и доступность размещения меню:

в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соств - ют

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находится на стенке для котлет, блинов

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Клименко И.В.!

Мухоморова Г.К.!

Тавилова А.А.!

Тепляковская В.С.!

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор школы: Сергей И.Х. Маринь,

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и т.п.)	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			
10.09. 25	завтрак	соств.	соств.	соств.	удовл.	удовл.	соств.	

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. сахаров: 20% и менее