

ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тепшицкая К.С.

Члены комиссии: Мухомедова Т.Н., Мавшилова Л.А.

В присутствии

Клишиной И.В. - ЗДОР

составили настоящую справку о том, что «30» 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

3 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 тигровое мыло в баночках

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 минут

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: зав. прораб. Микинбаева В.К.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику, утвержденному директором
школы

чистота зала

удовлетворительное

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

Остаточность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов

удовлетворительное

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню:

в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находится на стешаже для
контрольных блюд

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Клишине И.М. : *И.М.*

Куркина Г.Н. : *Г.Н.*

Тавилова Л.А. : *Л.А.*

Теменикина К.С. : *К.С.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор школы : *Шуриков 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	
30.09 25	завтрак	соств.	соств.	удов.	удов.	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 пишу. жиров : 20% и менее