

# ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тетиченко К.С.

Члены комиссии: Игнатушкина Г.Н., Павлова Л.А.

В присутствии

Клишиной И.В. - ЗОЗР

составила настоящую справку о том, что «11» февраля 2016 г. в 12 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 шт.

(примечание: если есть значения (подведенная вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

плотная дверь в раздевалку

(примечание: если есть (дверь-блок))

Наличие ушата: имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

10-15 мин.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зав. преемк. Шклябасву В.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику, утвержденному директором школы

Источники воды

краны - ксе

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

о 200 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соднв - ст

Элементность накрытия столов

гигиеническое состояние столов

убови - ксе

гигиеническое состояние столовых приборов

убови - ксе

Наличие и доступность размещения меню:

в расписанном месте

Соответствие разножков питания утвержденному меню:

конт-ра на столешнице при контр бланк

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

соответствует

Состояние готовой пищи (таблица 1)

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует

Члены комиссии

Климова И.В.

Михайлова Г.В.

Мавринов А.А.

Темляков В.С.

Сосправкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
образовательной организации

директор школы Шарф И.Х. Шарин

## Изучение качества готовой пищи

Дат.	Наименование приема пищи (завтрак, обед и т.д.)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
11.02.26	Обед	соотв.	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 качества пищи отхорев: 10% и менее