

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тенишская К.С.

Члены комиссии: Мухомидово Г.Н., Тавилова Л.А.

В присутствии

Клишковой И.М. - ЗОУР.

составили настоящую справку о том, что «27» января 2025 г. в 11 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла мыло тирко

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. прораб. Аекнебаеву 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 нормам

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:

соотв - кп

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находится на стойке для конгр. блюд

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Клишинец И.В. : *ИВ*

Куртжанова Г.Н. : *ГН*

Травникова Л.А. : *ЛА*

Темнишская К.С. : *КС*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
образовательной организации

директор школы: *ИИ* 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)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
27.01.26	завтрак	соств	уровн	уровн	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. Отходов: 10% и менее