

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Темешкина Е.С.

Члены комиссии: Сергеев娜 Г.К., Павлова Л.А.

В присутствии

Клименко И.В. - ЗДОР.

составили настоящую справку о том, что «27» февраля 20 26 г. в 10 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 есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

10-15 мин.

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

дежурство: обучающихся в столовой (как организовано)

по графику, утвержденному директором

чистота зала

удовл. - коэ

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

удовл. - кое

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовл. - кое

Наличие и доступность размещения меню:

в расчетном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

кар-се на столешке для конья. Блюдо

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Количество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Клименко И. В. : ф.и.о.

Серебряникова Г. И. : ф.и.о.

Тавилова Л. А. : ф.и.о.

Теменинская К. С. : ф.и.о.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

директор школы : Шарф И. В. Шарин

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и т.д.)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда (3))	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
27.02. 26	завтрак	соотв.	соотв.	соотв.	уровни	уровни		

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 кол-ва пище. отходов: 10% и менее