

ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Мухометдинова Г.Н.

Тажева Ф.М.

Тетинская Н.С.

В присутствии

Клишиной И.В. - ЗДНР

составлена следующая справка о том, что «29» апреля 20 25 г. в 11 час. 15 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.

жидкое мыло в розахарах

(примечание: если есть замечания)

Наличие есть

Наличие есть работы столовой

Наличие есть места приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой зав. преемв. Шенкеебаеву В.К.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику, утвержденному директором школы.

чистота

удовлетворительная

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

соответствует

Организация работы столов:

гигиеническое состояние столов

удовлетворительное

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню:

в доступном, удобном для просмотра месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствуют

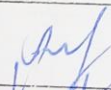
Наличие и месторасположение контрольных блюд:

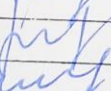
находятся на столах для контро. блюд

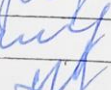
Качество готовой пищи (таблица 1).

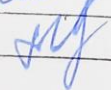
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

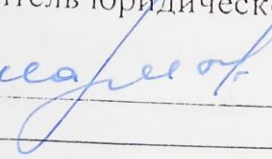
Клишова Г.В. : 

Березинкина Г.Н. : 

Тарова Р.М. : 

Чепишская Н.С. : 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор школы:  И.Х. Маринков

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	
29.04.25	завтрак	соотв.	соотв.	соотв.	удовл.	удовл.	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 кон-ва пищ. отходов: 20 % и менее