

ПРОТОКОЛ

исс. в организации питания в общеобразовательной организации
МАОУ «СОШ №7»

Комиссия в составе:

Протокол заседания:

Члены комиссии: Курочкина Г.Н.
Тихова Р.М., Темникова К.С.

В приложении

Книжкой М.В. - ЗДВР.

состав

час

общее

В ходе

при вх

получившую справку о том, что «11» марта 2025 г. в 10
30 мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.

выявлено:

для приема пищи установлены умывальники в количестве

9 шт.

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

рядом

пирокое

используются

Наличие

Наличие

Наличие

Продол

На кон

столовой

дежур

по таракану

используются

на кон

столовой

дежур

по таракану

используются

на кон

столовой

дежур

по таракану

используются

на кон

столовой

дежур

по таракану

используются

на кон

столовой

дежур

по таракану

используются

на кон

столовой

дежур

предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.;

(примечание: если есть замечания)

имеется

работы столовой

имеется

приема пищи обучающихся

имеется

есть перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

функции ответственного за организацию питания в школьной

зав. прораб. Микнебаеву В.К.

обучающихся в столовой (как организовано)

по таракану, утвержденному директором

используются

чистот

уровни - кое

Помещение приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями,

табуретками и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

~ 100 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид столов

соответствует

Освещение столов:

гигиеническое состояние столов

удовлетворительное

гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню:

в доступном, удобном, для просматрива-
ния месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствуют

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находится на столе для контр. блюд.

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Клишинева Г.В.

Куртуджинова Т.К.

Татарова Р.М.

Теменинская

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор школы

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	
12.03.15	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 кол-ва пищевого отходов: 10% и менее.