

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Сухоминская Г.Н.

Члены комиссии: Тарова Р.М.; Тетинская К.С.

В присутствии

Кишиной И.В. - ЗДВР

составили настоящую справку о том, что «27» февраля 2025 г. в 12 час. 40 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.;
жирное мыло в розетках

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

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. прачей. Семенко В.К.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику, утвержденному директором школы

чистота зала

удовлетворительно

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

новая мебель ~ 200 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соотв - ст. кормилиц

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов

удовл - о

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовл - о

Наличие и доступность размещения меню:

в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соотв - ют

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

нах - ся на специальном для контр. блюд

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Книшинец И.В.

Иванов Г.Н.

Тарова Р.М.

Книшинец К.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 (а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
5.03.25	обед	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).

всего кол-ва пище. отходов : 20 % и менее