

## ПРОТОКОЛ №3

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «СОШ №13» г. Альметьевск

Дата проверки: 15.02.2026год

Время проверки: 9:15

Базина Н.В ба

Лепилова Н.Н 36

Муртазина Л.Н 26

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в состав:

Составили настоящий протокол в том, что 15.02.2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В наличии имеется график (питания) приема пищи;

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;

Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;

Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов;

Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;

Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.

С протоколом ознакомлена : зав столовой Макарова Е.В 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Базина Н.В ба 

Лепилова Н.Н 36 

Муртазина Л.Н 26 

### Изучение качества готовой пищи

| Дата       | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | 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) |
| 15.02.2026 | завтрак  | Блюда доведены до готовности          | Выход блюд соответствует норме | Выход блюд соответствует норме    | Цвет, вкус, консистенция соответствует приготовленным блюдам | +<br>Отходы до 20% |  |
|            |  |                                       |                                |                                   |  |                    |  |
|            |  |                                       |                                |                                   |  |                    |  |
|            |  |                                       |                                |                                   |  |                    |  |
|            |  |                                       |                                |                                   |  |                    |  |
|            |  |                                       |                                |                                   |  |                    |  |
|            |  |                                       |                                |                                   |  |                    |  |
|            |  |                                       |                                |                                   |  |                    |  |
|            |  |                                       |                                |                                   |  |                    |  |

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусершенное, не сырое и т.п.
- (2) -- контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) -- обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).