

## ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ушенина В.С.  
Члены комиссии Александрова Т.Н. Павлова Л.В.

В присутствии

Климова И.В. З.В.Р.

оставили настоящую справку о том, что «9» апреля 20 16 г. «11»  
«10» мн. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве  
9 шт.

(примечание: если есть замечания (подведем воду, колдонки и горшки))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие графика 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. преемств Шумакова В.В.

безопасности обучающихся в столовой (как организовано)

по графику, утвержденному директором  
шк.

наличие зала

есть

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

в 200 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

состав ст.

Эстетичность накрытия столов

Гигиеническое состояние столов

уровень - хорошо

Гигиеническое состояние столовых приборов

уровень - хорошо

Наличие и доступность размещения меню:

карта в приемной комнате

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

карта в приемной комнате для контроля блюд

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Климова И.В.

Курочкина Г.В.

Равилова А.А.

Теменихина К.С.

По справке ознакомлен законный представитель юридического лица  
образовательной организации

директор школы: Магнус И.В. Магнус

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и т.д.)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Критерии оценки			Примечание	
				Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда) (3)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
11.04 25	завтрак	соств.	соств.	соств.	уровн	уровн	соств.	

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 пицц отжарено &gt; 10% и более