

# ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Кашинская Л.С.

Члены комиссии: Александрова Г.К., Рабишва Л.А.

В присутствии

Кашинская Л.С. - ЗДНР

составили настоящую справку о том, что «11» марта 2016 г. в 11  
часов 00 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 (подметки возле холодных и горячих))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 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. кафедрой Кашинская Л.С.

педагогическое руководство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику, утвержденному директором  
школы

Чистота в

уборке - все

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 повара

актив - с нормами

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов

удовл. - все

гигиеническое состояние столовых приборов

удовл. - все

Наличие и доступность размещения меню:

в копированном виде

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Технологическая карта стола № 1 для копир. Блюэр

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Соемф - ст.

Количество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Клишинец И. В. - член

Ситтерманова Г. А. - член

Тавышова А. А. - член

Семшуккина Н. С. - член

С справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
образовательной организации

директор школы *Игорь И. Х. Марин*

## Изучение качества готовой пищи

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

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).

Сухка кси-ва ниш стиссодов: 20% ч. масса