

ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Темнишская Я.С.

Члены комиссии:

Муромцово Г.К., Павлова Л.А.

В присутствии

Клишиной И.В. - ЗОИР.

составили настоящую справку о том, что «16» марта 20 26 г в 10
час 10 мин. 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 (подлезна вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.

(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)

10-15 мин.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: зав. прораб. Миняевой В.К.

текущего обслуживания обучающихся в столовой (как организован)

по графику, утвержденному директором
школы

штатная зала

удовлетворительно

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

в 100 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует нормам

Чистота накрытия столов

гигиеническое состояние столов

удовл. - кое

гигиеническое состояние столовых приборов

удовл. - кое

Наличие и доступность размещения меню:

в компьютерном меню

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует


Наличие и месторасположение контрольных блюд:

каждый на специальном для контроля блюде

Качество готовой пищи (таблица 1)

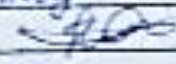
На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

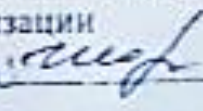
Величкина И. В. 

Величкина Г. В. 

Кавыкина А. А. 

Величкина В. С. 

По справке ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор школы 

И. В. Маринин

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и т.д.)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.03 26	завтрак	состав	состав	состав	уровень	уровень	состав	

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 ком-ва пищи емкостью: 20% и менее