

## ПРОТОКОЛ № 3

от «26» марта 2026г.

### **исследования организации питания в общеобразовательной организации**

#### **МБОУ «ЗСОШ» № 7 с углубленным изучением отдельных предметов»**

Комиссия в составе: Дылевская Гузель Ильгизаровна (5б кл), Зиятдинова Динара Алмазовна (3а кл).

В присутствии заместителя директора по воспитательной работе Антоновой О.В., заведующей производством Сибгатуллиной Д.Т., медицинской сестры Шишкиной Е.М. составили настоящий протокол о том, что «26» марта 2026 г. в 09 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «ЗСОШ» № 7 с углубленным изучением отдельных предметов».

#### **В ходе исследования выявлены:**

При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в кол.10 шт., на каждом умывальнике имеется по кусочку мыла, рядом с умывальниками установлены электрополотенца в количестве 5 шт. На входной двери вывешен график работы столовой и график приема пищи обучающихся. Продолжительность перемены составляет 15 минут, за это время дети успевают принять пищу.

На Сибгатуллину Диляру Тазеевну, заведующую производством, возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой. В столовой организовано дежурство обучающихся в возрасте от 12 лет по 6 человек. Им ежедневно измеряют температуру тела, выделяется специальная одежда (фартук, косынка), сшиты на уроках труда девочками.. Свои обязанности по дежурству они выполняют хорошо, в обеденном зале чисто, столы обрабатываются влажной тряпкой после каждого приема пищи, посуда моется в новой посудомоечной машине. Дежурный классный руководитель контролирует дежурство обучающихся в столовой в перемену согласно графику, утвержденному директором школы.

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, табуретами и др. мебелью). В обеденном зале 300 посадочных мест. Внешний вид поваров опрятный, соответствует нормативам (шапочка, перчатки, халаты и т.д.). Гигиеническое состояние столов и столовых приборов в норме, все ведра подписаны.

Меню составляет ООО «Школьное питание», присылает двухнедельное примерное меню, блюда разнообразные. Еду готовят работники пищеблока. Имеются суточные пробы блюд (хранится 3 дня) и соблюдаются условия их хранения. Меню размещено на информационном стенде в фойе школы и столовой. Рацион питания соответствует утвержденному меню. В обеденном зале имеется витрина с контрольными блюдами. Бракераж пищи проводит медицинская сестра и вносит записи в бракеражный журнал.

# Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
26.03.2026 г.	Завтрак у начального и старшего звена: пюре из бобовых «Янтарное», митболы из говядины в соусе томатном, маринад овощной с томатом, кофейный напиток полусладкий, хлеб белый; Доп.питание: суп «Гречишное зернышко» с цыпленком, компот «Фруктово-ягодный» ассорти, хлеб «Дарницкий»	Доведено до готовности (не пригоревшее, не пересушенное, не сырое)	Соответствует меню	Соответствует нормативам	Блюда выглядят аппетитно	Вкус блюд приятен, блюда вкусно пахнут, пюре однородной массы, напиток вкусный, хлеб свежий	Соответствует (блюда подаются за 5 минут до входа обучающихся в обеденный зал)	

На основании вышеизложенного комиссия пришла к выводу, что питание в столовой МБОУ «ЗСОШ» № 7 с углубленным изучением отдельных предметов» соответствует всем нормам и правилам. У всех работников столовой имеются медицинские книжки. Замечаний по работе школьной столовой нет.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Антонова О.В.

Дылевская Г.И.

Зиятдинова Д.А.