

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МФ ОУ, Кушманская ООШ
(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тарарова Рабиля Рахматовна

Члены комиссии:

Алиаева С.
Алиадуллина С.М.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «20» 2026 г.
10 час. 45 мин. проведено исследование организации питания
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве
1 шт. Проведена проверка и холодная вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве
2 шт. электрические полотенца
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

30 мин, дети успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Алиадуллиной С.Р.

дежурство обучающихся в столовой (как организован

организация по графику классов
дежурство педагогов

классный руководитель
классов

чистота зала

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

оборудовано столовой
мебелью

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

отлично чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

все имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов

все гигиенические процедуры соблюдаются

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфет соответствует, меню имеется, вывешивается на стенде столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Алишеров А
Алишеров А

И.И.

И.И.
И.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица

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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	обед	готов	соответ	100%	соответ	соответ	соответ	соблюд

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).