

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Кушманская ООШ"
(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тафарова Рамина Рахматуловна

Члены комиссии:

Шафиева Л.А., Батрагмамова З.И.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «12» сентября 2025 г. в 10 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 шт. проведено вода горячая и холодная
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве имеется бумажное полотенце
(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) имеется

20 мин. дети успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Тамгулиной Л.Т.

дежурство

обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

дежурство педагогов

дежурит

классной

руководителем

дежурного класса

чистота зала

чисто

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

оборудовано

столовая мебелью

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствуют требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

все гигиенические процедуры соблюдаются

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет отвечает, меню имеется, вывешивается на стенде в 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:

Шарфеева Л.А.
Галтрахманова Т.И.

Шарфеев
Таш

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

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 блюд а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	обед	готов	соотв.	соотв.	отл.	соотв	соотв	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).