

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

Львову Наименование организации ООО "ИИ Козина В.Н."
(наименование общеобразовательной организации)

Кашкова
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Ткасарова Мария Андреевна

Члены комиссии:

Таймуринова Р.С. Кашкова И.И. Черкова М.Т.
Ткасарова М.А.

В присутствии

директора школы Стариновой Л.И. и зам директора
по В.Т. Гриншей И.И.

составили настоящую справку о том, что «25» марта 2026 г.
_____ час. _____ мин. проведено исследование организации питания
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве
2 штуки, проведена вода горячая и холодная

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____

имеется бумажные полотенца
(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)

25 минут, вполне успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школе-
столовой: Черкову М.Т. завхоза школы

дежурство обучающихся в столовой (как организатор)

Омашова И.О. завхоза школы

дежурство педагогов

дежурит классной руководитель детского
класса

чистота зала

чисто

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

оборудовано столовой мебелью

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столов чистой

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет присутствует, меню имеется, вывешивается на стенд у входа в столовую.

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:

Проверить качество привезенной продукции

Члены комиссии:

Трассолова М.А. - Пред.

Гриша Н.И. - Пред.

Чернова Л.Т. - Пред.

Сидорова Л.В. - Пред.

Тайбуретшина Т.С. - Пред.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Стар (Старикова Л.И.)

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечания
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
25.03	обед	готово	соответствует	улов	состав	соблюдение		
	ужин	готово	соответствует	улов	состав	соблюдение		

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).