

# ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Малоямская основная общеобразовательная школа  
(наименование общеобразовательной организации)

плановое  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Иванова Людмила Владимировна

Члены комиссии:

Авоткинкова Н.А., Таланская Л.Е., Чернова Т.Т.,  
Рашина К.И.

В присутствии

Директора школы Стариковой Л.И. и зам. директора  
по ВР Таланской Л.Е.

составили настоящую справку о том, что «13» марта 2024 г. в  
11 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в  
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 \_\_\_\_\_;

использованы 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 мин, дети успевают принять пищу  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: Чернову Т.Т. - завхоза школы

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику по классам

дежурство педагогов

дежурит массовый руководитель дежурного  
класса

чистота зала

акто

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

помещения оборудовано столовой мебелью  
даты не указаны

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфет соответствует, меню имеется, фольга - имеется на стенке 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:

контролировать организацию питания согласно действующим санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам

Члены комиссии:

Мотыжкова Т.А. - Пред.

Заламанская Л.Е. - Чл.

Чернова Т.Т. - Чл.

Виткина Л.В. - Чл.

Вашин Н.И. - Чл.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

И.И. Старикова

## 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			
13.03	обед	готово	соответствует	420г	100%	соблюдено		
13.03	завтрак	готово	соответствует	420г	100%	соблюдено		

## 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).