

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Кривозерская СОШ им. Т.Т. Вишнева"
(наименование общеобразовательной организации)Контроль качества питания
(основания)Комиссия в составе: Муршина И.Т. Роткова Л.А.
Председатель комиссии Федорова М.В.Чл
ены комиссии: Муршина И.Т. Роткова Л.А.В присутствии ответственной по питанию
Федоровой М.В.10 составили настоящую справку о том, что «30» января 20 26 г. в
10 час. 50 мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве
4 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Федоровой М.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

хорошо

дежурство педагогов

есть

чистота зала

чистоПомещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями,
табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале60 шт

Внешний вид поваров

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Соответствует потребностям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

Эстетично

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

отличное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

согласно порциям
термическое мясное в шее-ом соусе
макаронное и-е отварное с мясным соусом
макотом и свежими фруктами
любимые напитки

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

на отдельном столе

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1). В блюде

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Все отлично! Молодцы!

Члены комиссии:

Сверенкина И.Г. Роникова Л.А.
Федорова М.В.

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 блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
30.09 2026	обед	да	да	соот-ет	+	соот-ет	норме	

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).