

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации  
МБОУ Краеоборонная средняя общеобразовательная школа  
(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:  
Председатель комиссии

Члены комиссии: Иуванова А.М.

В присутствии  
директора Лополаревой С.А., повара Закирова Т.Ю.  
составили  
настоящую справку о том, что «10» октября 2023 г. в 11 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

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

трех штук  
(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)

40 мин, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: на директора Лополареву С.А.  
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

самообслуживание  
дежурство педагогов

чистота зала

удовлетворительно

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

удовлетворительно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

*удовлетворительное*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*меню находится в доступном месте*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

*Иванова И.И. Сул*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда 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	
10.10.23	завтрак	доведен до готовности				норм	соответств	

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).