

# ПРОТОКОЛ (примерный) исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Бурасовская СОШ"  
(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шербакова С.М., Волорина И.И.

Чл

ены комиссии:

Иванова М.А., Майорова И.И.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «15» марта 2024 г. в 10 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 двух

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

(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) 20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Шербакова С.М.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) не предусмотрено

дежурство педагогов массовый руководитель сопровождает свой класс

чистота зала

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 40

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню находится в обернутом  
заче на сайте школы

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

не соответствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Ивербакова С. М. Ивербакова С. М.



Волонкина Ч.Н. *С*  
 Демидова Я.В. Демидова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
 общеобразовательной организации

Таблица 1

15.03.2024  
 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) | Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3) | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд |            |
|      | завтрак                                                  | готовлено по рецепту                  | согласно меню            | взвешено                          | аппетитное                                  | хорошее                                                  | соответствует                                         | —          |

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).

всем с удовольствием

15.03.2024.

Исследования с 11. 1999  
Восстановления и 11. 1999  
Девушка и 11. 1999

1. Проведение исследований в области
2. Изучение особенностей поведения
3. Изучение особенностей поведения
4. Проведение исследований в области
5. Проведение исследований в области
6. Проведение исследований в области