

ПРОТОКОЛ исследования организации питания в МБОУ «Кузнечихинская ООШ»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Савкина Елена АлександровнаЧлены комиссии Петеревникова Наталья Текнадьевна
Антонова Мария СергеевнаВ присутствии Петановой Ирины НиколаевныСоставили настоящую справку о том, что «23» 10 2025 в 11 час 10 мин.

Проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации

В ходе исследования выявлено

При входе в помещение для приёма пищи установлены умывальники в количестве

2 умывальника и полотенца бумажные

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

Рядом с умывальником предусмотрены электрополотенца в количестве

полотенца бумажные

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой

Дашиник Денис Петрович

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

временно не организовано

дежурство педагогов

дежурит учитель

чистота зала

технический персонал не имеет

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

оборудовано столами и табуретами

(примечание: достаточно ли посадочных мест)

Внешний вид поваров

Ухоженный, опрятный внешний вид

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние подносов

столы и подносы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

подносов нет

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется два комплекта столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню:

меню соответствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

меню соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд

находится на отдельной полке

Ассортимент буфетной продукции

буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1):

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Саленкова Евгения Александровна
Метеребникова Наталья Геннадьевна
Антонова Мария Сергеевна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица образовательной организации

директор  Каштанов И.В.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечания
					Эстетическое оформление (внешний вид) блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция (3))	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
23.10.2025г	ОБЕД	Блюдо доведено до готовности, не пригоревшее, не сырое	согласно меню	соответствует меню	Аппетитное	Вкусное	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)