

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)
МБОУ "Кумишинская СОШ"
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Барабашенко Э.И.

Члены комиссии:

В присутствии

Барабашенко Э.И. Воеводов А.С.

ставили настоящую справку о том, что «15» 01 2025 г. в 10 час. 35⁰⁰ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

трех штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(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:

дежурство _____ обучающихся _____ в _____ столовой _____ (как _____ организовано)

дежурство педагогов

по графику

чистота зала

хорошо и поронашими чистое

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

соответ. нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошо

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню написано разборчиво

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

используются в лабораториях

Ассортимент буфетной продукции

—

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

все соответствует уровню обслуживания

Члены комиссии:

Барановская ЭИ

Васильева ИИ

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, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
15.01 2015	Обед	соответств	соответств.	выформе	н	н	соблюден	

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).

Васильева И
И