

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации

115209 (наименование общеобразовательной организации)
"Кутешинская СОШ"
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии А. Барабашкина Т.Н.

Члены комиссии:

В присутствии

Барабашкина Т.Н., Аристов А.М. со

ставили настоящую справку о том, что «10» 03 2025 г. в 10 час. 35 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 _____;

трих смтк
(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

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

пол и паркетники чистые

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соот-т нормаль

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню написано директором

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блгод:

находится в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*все соответствует, дети едят
довольны*

Члены комиссии:

Барабанкина Э.Н. , Ардцова Л.М.

Изучение качества готовой пищи

[illegible]

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).

Agromorfo A. u
Fy